

**LAPORAN KEGIATAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon
Alamat : Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul

Disusun Guna Memenuhi Tugas Mata Kuliah
Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)
Dosen Pembimbing: Sri Palupi, M. Pd



Disusun Oleh:
Galis Mita Ken Utami
NIM. 11511244018

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon menyatakan bahwa:

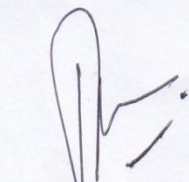
Nama : Galis Mita Ken Utami
NIM : 11511244018
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

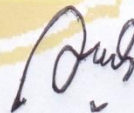
Bantul, September 2014

Dosen pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,



Sri Palupi, M.Pd
NIP. 19571111 198803 2 001



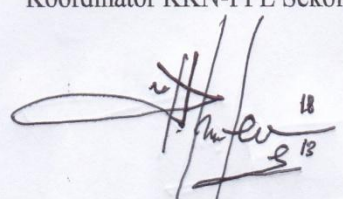
Subiarsih, M.Pd
NIP. 19710427 199512 200 1

Mengetahui

Kepala Sekolah SMK N I Sewon

Koordinator KKN-PPL Sekolah



Dra. Sudaryanti
NIP. 19600806 199003 2 000
Dra. Sri Sudaryanti
NIP. 19640810 198903 2 015

KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Laporan Individu PPL di SMK Negeri 1 Sewon dengan baik. Penyusunan laporan ini merupakan tahap akhir dari serangkaian kegiatan PPL terhitung mulai dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014.

Penyusun menyadari sepenuhnya bahwa pelaksanaan program PPL tidak akan terlaksana dengan baik dan lancar tanpa bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., M.A. selaku rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Ibu Dra. Sudaryati, selaku Kepala SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberikan izin untuk melaksanakan PPL.
3. Ibu Dra. Sri Sudaryanti. A selaku koordinator KKN-PPL SMK Negeri 1 Sewon yang senantiasa memberikan bimbingan dan pengarahan pada saat pelaksanaan KKN-PPL.
4. Ibu Sri Palupi, M.Pd, selaku dosen pembimbing PPL yang senantiasa memberikan bimbingan dan pengarahan pada saat pelaksanaan PPL.
5. Ibu Subiarsih, M.Pd, selaku guru pembimbing yang senantiasa memberikan bimbingan dan semangat.
6. Bapak ibu dan adik ku tercinta yang telah memberikan dukungannya.
7. Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Kami menyadari bahwa dalam penyusunan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon ini masih jauh dari kesempurnaan dan banyak kekurangannya sehingga kami sangat mengharapkan masukan yang berupa kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan ini.

Bantul, 30 September 2014

Penyusun

Galis Mita Ken Utami
NIM. 11511244018

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi.....	iv
Daftar Tabel	v
Abstrak	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	1
1. Lokasi SMK N I Sewon	2
2. Visi dan Misi SMK N I Sewon	3
3. Sistem Pendidikan SMK N I Sewon	4
4. Struktur dan Muatan Kurikulum 2013	4
5. Program keahlian SMK N I Sewon	6
6. Organisasi SMK N I Sewon	8
7. Kondisi Non-Fisik SMK N I Sewon	8
8. Kondisi Fisik SMK N I Sewon	10
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan KKN-PPL	12
1. Pra PPL	13
2. Kegiatan KKN	13
3. Kegiatan PPL	16
BAB II KEGIATAN PPL	
A. Perencanaan PPL.....	18
B. Pelaksanaan PPL	19
C. Analisis Hasil	22
1. Manfaat PPL bagi Mahasiswa	22
2. Hambatan	23
3. Usaha untuk Mengatasi Hambatan.....	23
BAB III PENUTUP	
A. Simpulan	25
B. Saran.....	25
Daftar Pustaka	
Lampiran	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Struktur Kurikulum SMK	5
Tabel 2. Kondisi Guru	9
.....	
Tabel 3. Kondisi Karyawan	9
Tabel 4. Kondisi Siswa	9
Tabel 5. Agenda pelaksanaan KKN-PPL UNY 2014 di SMK Negari I Sewon	13
Tabel 6. Jadwal Mengajar	20

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN
DI SMK NEGERI 1 SEWON BANTUL
2014
Oleh: Galis Mita Ken Utami

Tujuan kegiatan PPL merupakan kegiatan yang dilaksanakan oleh mahasiswa sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat, sekolah, dan atau lembaga masyarakat lainnya sekaligus sebagai upaya untuk memberdayakan mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh selama di Perguruan Tinggi. Sebelum Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilaksanakan, terlebih dahulu dilakukan observasi yang bertujuan untuk mengenali atau menganalisis kondisi sekolah/lembaga. Dengan demikian mahasiswa dapat menyusun dan menentukan program yang sesuai dengan kondisi dan kebutuhan sekolah/lembaga.

Adapun cara untuk mengabdikan diri kepada masyarakat, sekolah atau lembaga adalah dengan melakukan praktik belajar mengajar dan di dahului oleh kegiatan pembekalan, tes pembekalan, observasi kelas, konsultasi dengan guru pembimbing, pembuatan perangkat pengajaran, konsultasi pembuatan perangkat pengajaran, pelaksanaan praktik mengajar, evaluasi mengajar, penyusunan laporan, penarikan. Sedangkan untuk program KKN diantaranya pembuatan struktur organisasi, denah sekolah dan mengecat parkir guru dan siswa SMK N I Sewon.

Secara umum, semua program dapat berjalan dengan baik dan lancar sesuai rencana. Namun demikian, masih banyak kekurangan dan perlu adanya tindak lanjut di masa yang akan datang. Besarnya dukungan dari pihak sekolah terhadap mahasiswa PPL sangat membantu dalam menjalankan program-programnya. Dalam pelaksanaan program kerja tersebut, tentunya ada hambatan, namun dapat segera diatasi dan terselesaikan dengan baik berkat kerjasama yang baik dengan semua pihak.

Kata Kunci : PPL, SMK N 1 Sewon

BAB I

PENDAHULUAN

Sebagai salah satu lembaga pendidikan di Indonesia, Universitas Negeri Yogyakarta diharapkan mampu mencetak tenaga pendidik yang profesional dan bermutu tinggi. Dalam mewujudkan hal tersebut, Universitas Negeri Yogyakarta menyelenggarakan program PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) yang disebut PPL.

Sekolah merupakan lembaga yang tepat untuk melaksanakan program PPL. Salah satu sekolah yang terpilih untuk melaksanakan program tersebut adalah SMK Negeri 1 Sewon, Bantul. Di sekolah ini, mahasiswa akan mendapatkan pengalaman yang mungkin tidak didapatkan di kampus, terutama dalam hal mengajar, pelatihan dan pengembangan kompetensi, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan memecahkan masalah.

Program PPL yang diselenggarakan oleh Universitas Negeri Yogyakarta akananKontinental, Tata Hidang, PengolahandanPenyajianMakanan Indonesia, yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII beberapa mata pelajaran yang bertujuan untuk menunjang pembentuk kompetensi kejuruan dan pengembangan kemampuan menyesuaikan diri dalam bidang keahliannya.

Pengembangan diri bukan merupakan mata pelajaran yang harus diasuh oleh guru. Pengembangan diri bertujuan memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengembangkan dan mengekspresikan diri sesuai dengan kebutuhan, bakat, dan minat setiap peserta didik sesuai dengan kondisi sekolah. Kegiatan pengembangan diri difasilitasi dan bimbingan oleh konselor, guru, atau tenaga kependidikan yang dapat dilakukan dalam bentuk kegiatan ekstrakurikuler.

Kegiatan pengembangan diri dilakukan melalui kegiatan pelayanan konselingyang berkenaan dengan masalah diri pribadi dan kehidupan sosial, belajar, dan pembentukan karier peserta didik SMK terutama ditujukan untuk pengembangan kreativitas dan bimbingan karier.

A. ANALISIS SITUASI

SMK N 1 Sewon merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan negeri di kota Bantul yang terdiri dari beberapa program keahlian antara lain program keahlian JasaBogadan PatiseriBusanaButik, AkomodasiPerhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata, sertaKecantikanKulitdanKecantikanrambut.

Kualitas pelaksanaan pembelajaran di sekolah dipengaruhi oleh berbagai faktor antara lain, pembelajaran, media pembelajaran, sarana penunjang, dan fasilitas layanan sekolah lainnya, serta kedisiplinan dari sumber daya manusia yang ada.

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) UNY tahun 2014 dilaksanakan di SMK Negeri 1 Sewon yang berlokasi di Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul, Yogyakarta.

Analisis situasi meliputi kondisi sekolah, potensi sekolah/lembaga, dan permasalahan yang terkait dengan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM). Lokasi SMK Negeri 1 Sewon kurang begitu strategis, meskipun berada di dekat Perumahan Pendowo Asri karena terletak di tengah pedesaan namun masih dapat dijangkau oleh kendaraan umum. Suasana belajar cukup kondusif, tenang dan sejuk sebab keadaan lingkungan sekolah yang asri serta masih ada jarak antara lokasi KBM dengan jalan raya.

Untuk mengembangkan potensi siswa SMK Negeri 1 Sewon diadakan berbagai ekstrakurikuler yang digunakan sebagai wadah penyalur bakat, minat dan kegemaran siswa. Kegiatan ekstrakurikuler ini meliputi pramuka, keagamaan/hadroh, batik, bahasa inggris, bahasa perancis dan olahraga. Dari beberapa ekstrakurikuler tersebut sudah mampu meraih beberapa prestasi yang membanggakan sekolah. Prestasi yang membanggakan tersebut membuat SMK N I Sewon di pandang sebagai sekolah yang banyak memiliki prestasi meskipun sekolah ini berada di tengah pemukiman masyarakat. berikut ini merupakan profil tentang SMK N I Sewon.

1. Lokasi SMK N 1 Sewon

SMK Negeri 1 Sewon terletak di dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul, kode pos: 55185. Kawasan ini terletak 2,5 km dari jalan raya Bantul dan dapat dijangkau dengan kendaraan. SMK Negeri 1 Sewon merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan di Bantul yang terdiri dari empat program keahlian, yaitu:

1. Program Keahlian JasaBoga (RestorandanPatiseri)
2. Program Keahlian BusanaButik
3. Program Keahlian AkomodasiPerhotelan (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata)
4. Program Keahlian Kecantikan (KulitdanRambut)

SMK Negeri 1 Sewon didirikan pada tahun 1979 dengan No. SK 0191/0/1979 tanggal 03/09/1979 pada waktu itu bernama SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga) Negeri Bantul, berlokasi di Jl. Ra. Kartini Trirenggo, Bantul. Pada Tahun 1996 Lokasi SMKK Negeri Bantul

dan semua proses kegiatan KBM dipindahkan ke Dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul.

Berdasarkan SK Mendikbud No. 036/0/ 1997 Tentang Perubahan NOMENKLATUR SMKTA menjadi SMK Negeri 1 Sewon serta organisasi dan tatakerja SMK.

Dalam usianya yang ke-34 SMK Negeri 1 Sewon telah meraih berbagai prestasi dan kemajuan sehingga SMK Negeri 1 Sewon semakin dikenal dan diminati oleh masyarakat khususnya masyarakat Bantul. Hal yang paling penting adalah telah diraihnya Sertifikat ISO 9001 : 2008 pada tanggal 17 Juli 2010 dari PT. TUV, yang berarti juga akan membawa perubahan ke masa depan yang lebih baik dan harapan yang cerah.

Manajemen berdasarkan SK No. 274/I13.2/SMK.01/KP/2012 Tanggal 1 Januari 2012. Adapun Keadaan gedung sekolah yaitu:

Luas Tanah	: 20.005 m ²
Luas Bangunan Gedung	: 12.003 m ²
Taman	: 2.000 m ²
Luas Halaman Upacara/OR	: 3.000 m ²
Lain-lain	: 1.002 m ²
Status Tanah	: Hak milik
Status Bangunan	: Pemerintah
Sifat Bangunan	: Permanen

1. Visi dan Misi SMK N 1 Sewon

- a. Visi SMK N 1 Sewon
Mewujudkan lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas berkarakter dan profesional.
- b. Misi SMK N 1 Sewon
 - 1) Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan sesuai dengan standar mutu manajemen pendidikan
 - 2) Memberikan pelayanan pendidikan dan pelatihan dibidang pariwisata secara profesional dan *up to date*
 - 3) Menciptakan lingkungan sekolah yang kondusif bagi pengembangan nilai-nilai karakter dan budaya bangsa.
 - 4) Menghasilkan tamatan yang berkualitas dibidangnya sesuai kebutuhan dunia kerja.

2. Sistem Pendidikan SMK N 1 Sewon

Sistem pendidikan yang berlaku di SMK Negeri 1 Sewon adalah Pendidikan Sistem Ganda (PSG), sebagaimana sistem pendidikan yang

berlaku di sekolah kejuruan yang lainnya. PSG merupakan model penyelenggaraan pendidikan yang menggabungkan antara pendidikan sekolah dengan program keahlian yang diperoleh di dunia kerja. Tujuan dari Pendidikan Sistem Ganda ini adalah:

- a. Tamatan diharapkan menampilkan dirinya sebagai manusia yang beriman, takwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berbudi pekerti luhur, sehat jasman dan rohani, berkepribadian yang mantap dan berbangsa.
- b. Memiliki kemampuan dan ketrampilan praktis yang sesuai dengan studi dan jurusan masing-masing.

Oleh karena itu, SMK Negeri 1

Sewon menerapkan Pendidikan Sistem Ganda yang terdiri dari lima komponen program pendidikan, yaitu:

- a. Komponen pendidikan umum (normatif), dimaksudkan untuk membentuk peserta didik menjadi warga negara yang baik, memiliki karakter sebagai warga Negara dan berbangsa Indonesia yang baik.
- b. Komponen pendidikan dasar penunjang (adaptif), dimaksudkan untuk member bekal penunjang bagi keahlian profesi dan bekal keahlian untuk mengikuti perkembangan IPTEK.
- c. Komponen pendidikan teori kejuruan (produktif), dimaksudkan untuk membekali dasar keahlian profesi kejuruan.
- d. Komponen praktik profesi, yaitu berupa latihan kerja untuk menguasai teknik bekerja secara baik dan benar sesuai dengan tuntutan keahlian profesi.
- e. Komponen praktik keahlian profesi, yaitu berupa kegiatan bekerja secara terprogram dalam situasi yang sebenarnya untuk mencapai tingkat keahlian dan sikap kerja profesional.

3. Struktur dan Muatan Kurikulum 2013

Struktur kurikulum SMK meliputi substansi pembelajaran yang ditempuh dalam satu jenjang pendidikan selama tiga tahun mulai kelas X sampai dengan kelas XII.

Tabel. 1 Struktur Kurikulum SMK

MATA PELAJARAN		KELAS					
		X		XI		XII	
		1	2	1	2	1	2
Kelompok A (Wajib)							
1	Pendidikan Agama dan Budi Pekerti	3	3	3	3	3	3
2	PendidikanPancasiladanKewarganegaraan	2	2	2	2	2	2
3	Bahasa Indonesia	4	4	4	4	4	4
4	Matematika	4	4	4	4	4	4
5	Sejarah Indonesia	2	2	2	2	2	2
6	BahasaInggris	2	2	2	2	2	2
Kelompok B (Wajib)							
7	SeniBudaya	2	2	2	2	2	2
8	PrakaryadanKewirausahaan	2	2	2	2	2	2
9	PendidikanJasmani, Olah Raga &Kesehatan	3	3	3	3	3	3
	Total Kelompok A dan B (wajib)	24	24	24	24	24	24
Kelompok C (Peminatan)							
C1. DasarBidangKeahlian							
10	IPA Aplikasi	2	2	2	2	-	-
11	PengantarPariwisata	2	2	2	2	-	-
C2. Dasar Program Keahlian							
12	Simulasi Digital	3	3	-	-	-	-
13	Sanitasi, Hygiene danKeselamatanKerja	2	2	-	-	-	-
14	PengetahuanBahanMakanan	3	3	-	-	-	-
15	BogaDasar	7	7	-	-	-	-
16	IlmuGizi	5	5	-	-	-	-
C3. PaketKeahlianJasaBoga							
17	Tata Hidang			5	5	5	5
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental			7	7		
	PengolahandanPenyajianMakanan Indonesia			8	8	6	6
	Hidanga KesempatanKhususdan <i>Fusion Food</i>					8	8
	Pengelolaan Usaha Boga					5	5
	Total PaketJasaBoga			20	20	24	24
TOTAL		48	48	48	48	48	48

Implikasi dari struktur kurikulum di atas dijelaskan sebagai berikut:

- a. Di dalam penyusunan kurikulum SMK mata pelajaran dibagi ke dalam dua kelompok, yaitu:
 - 1) Kelompok wajib

Kelompok wajib terdiri atas kelompok wajib A dan B yang terdiri atas Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan pancasila dan kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa

Inggris. Kelompok B terdiri atas terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olahraga & Kesehatan.

2) Kelompok Peminatan

Mata pelajaran peminatan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA Aplikasi, mata pelajaran ini untuk kelas X dan XI, kelompok Dua terdiri atas Simulasi Digital, Ilmu gizi, Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja, Pengetahuan bahan makanan dan Boga Dasar, mata pelajaran ini hanya didapat di kelas X, sedangkan untuk kelompok 3 terdiri atas Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII

- b. Materi pembelajaran Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan disesuaikan dengan kebutuhan program keahlian untuk memenuhi standar kompetensi kerja di dunia kerja.
- c. Evaluasi pembelajaran dilakukan setiap akhir penyelesaian satu standar kompetensi atau beberapa penyelesaian kompetensi dasar dari setiap mata pelajaran.
- d. Pendidikan SMK diselenggarakan dalam bentuk pendidikan sistem paket.
- e. Alokasi waktu satu jam pelajaran tatap muka adalah 45 menit.
- f. Beban pelajaran SMK meliputi kegiatan pembelajaran tatap muka, praktik di sekolah dan kegiatan kerja praktik di dunia usaha/industri ekuivalen dengan 48 jam pelajaran per minggu.
- g. Minggu efektif penyelenggaraan pendidikan SMK adalah 38 minggu dalam satu tahun pelajaran.
- h. Lama penyelenggaraan pendidikan SMK tiga tahun, maksimum empat tahun sesuai dengan tuntutan program keahlian.

4. Program Keahlian SMK N 1 Sewon

a. Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)

Program ini terdiri dari 12 kelas yang berdaya tampung 364 siswa. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidang:

- 1) Memiliki pengetahuan baik dalam pelayanan tamu maupun pembuatan atau penyajian makanan.
- 2) Serta mengetahui tata cara dalam penyajian maupun pembuatan makanan baik dalam negeri maupun luar negeri, dll.
- 3) Program keahlian ini bekerja sama dengan beberapa institusi, seperti:

- a) Mirota Bakery
- b) Mirota Kampus Group

b. Akomodasi Perhotelan

Program keahlian Akomodasi Perhotelan memiliki daya tampung 277 siswa yang terbagi menjadi delapan kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten dalam:

- 1) Dapat menerapkan hidup sehat, memiliki wawasan pengetahuan
- 2) Memiliki keahlian dan ketrampilan dalam bidang perhotelan agar dapat bekerja baik dan secara mandiri
- 3) Mampu memilih karir, berkompotensi, dan mengembangkan sikap professional dalam bidang bisnis manajemen program perhotelan
- 4) Memiliki ilmu pengetahuan dan ketrampilan sebagai bekal bagi yang berminat untuk melanjutkan pendidikan.

Program keahlian ini memiliki institusi pasangan, yaitu:

- a) Hyatt Regency Hotel Yogyakarta
- b) Puri Asri Hotel Magelang
- c) Laras Asri Hotel Salatiga
- d) Novotel Solo
- e) The Sunan Hotel Solo
- f) Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta
- g) Mustika Sheraton Hotel Yogyakarta, dll.

c. Busana Butik

Program keahlian ini terdiri dari 12 kelas secara keseluruhan dengan daya tampung 378 siswa. Tujuan dari program ini adalah membekali siswa dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidang:

1. Menjahit dan mengembangkan sikap kewirausahaan, dll.

Program keahlian ini bekerja sama dengan beberapa institusi, antara lain:

- a) Dinasty Group
- b) Anteng Griya Busana
- c) Butik Delmora
- d) Rumah Mode Michael

d. Kecantikan (Kulit dan Rambut)

Program keahlian ini berdaya tampung 179 siswa yang terbagi dalam 6 kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten dalam bidang:

1. Memotong rambut, merawat kulit, dan tata kecantikan lainnya
2. Serta mengerti tata cara dalam memberi perawatan

Program keahlian ini menjalin hubungan kerja sama dengan beberapa institusi, seperti

- a) Java Garden Spa
- b) Jhony Andrean Training Center
- c) Margaria Group

5. Organisasi SMK N 1 Sewon

Struktur organisasi SMK Negeri 1 Sewon terdiri dari beberapa unsur, yaitu;

- a. Kepala Sekolah
- b. Dewan Sekolah
- c. Waka Kurikulum
- d. Waka Kesiswaan
- e. Waka Sarpras
- f. Waka Humas DU/DI
- g. Koordinasi Tata Usaha
- h. K3 (Kaprodi) Akomodasi Perhotelan
- i. K3 (Kaprodi) Tata Boga
- j. K3 (Kaprodi) Tata Kecantikan
- k. K3 (Kaprodi) Tata Busana

6. Kondisi Non-Fisik SMK N 1 Sewon

Kondisi non-fisik SMK N 1 Sewon terdiri dari sebaran warga sekolah yang terdiri dari:

a. Kondisi Guru

Tabel 2. Kondisi Guru

STATUS	JUMLAH
PNS	78
GTT	23
Total Guru	101

b. Kondisi Karyawan

Tabel 3. Kondisi Karyawan

STATUS	JUMLAH
PNS	12
PTT	18
Total Karyawan	30

c. Kondisi Siswa

Tabel 4. Kondisi Siswa

KELAS		L	P	JUMLAH
X	AP1	10	22	32
	AP2	11	21	32
	AP3	10	22	32
	UPW A	9	23	32
	UPW B	8	24	32
	JB1	6	27	33
	JB2	5	27	32
	JB3	6	26	32
	Patiseri	7	25	32
	BB1		32	32
	BB2		32	32
	BB3		32	32
	BB4		32	32
	KCK		32	32
	KCR		32	32
XI	AP1	6	22	28
	AP2	9	20	28
	AP3	8	24	32
	UPW	14	16	30
	JB1	6	25	31
	JB2	7	23	30
	JB3	7	23	30
	Patiseri	3	28	31
	BB1		30	30
	BB2		31	31
	BB3		30	30
	BB4		31	31
	KC 1		31	31
	KC 2		31	31
XII	AP1	6	26	32
	AP2	3	27	30
	AP3	8	23	31
	JB1	5	26	31
	JB2	5	25	30
	JB3	5	23	28
	Patiseri	1	24	25
	BB1		32	32
	BB2		32	32
	BB3		32	32
	BB4	1	31	32
	KC Kulit		28	28
	KC Rambut		27	27
TOTAL SISWA		166	1128	1294

Selain dari kegiatan formal seperti pembelajaran di kelas, untuk menambah keterampilan dan menunjang pengembangan potensi non-akademis yang dimiliki

oleh peserta didik, sekolah juga menyediakan kegiatan ekstrakurikuler antara lain Pramuka (wajib), Bola basket, Bola voli, Hadroh, dan Karate.

7. Kondisi Fisik SMK N 1 Sewon

SMK N 1 Sewon merupakan sekolah menengah kejuruan yang sudah memiliki sertifikat ISO, sehingga sekolah yang terletak di dusun Pulutan Pendowoharjo merupakan sekolah favorit. Di SMK Negeri 1 Sewon memiliki beberapa ruang teori, ruang teori digunakan untuk pembelajaran yang bersifat adaptif dan normatif, sedangkan pembelajaran yang bersifat produktif dilakukan di ruang praktek masing-masing jurusan. Namun terkadang pembelajaran yang bersifat normatif ataupun adaptif dilakukan di ruang praktek. Adapun fasilitas yang terdapat di SMK Negeri1 Sewon adalah :

a. SMK Negeri I Sewon mempunyai 65 ruang meliputi ruang praktek, ruang teori, ruang guru, dll. Mempunyai 4 jurusan yaitu sebagai berikut:

- 1) Jurusan Tata Boga (Restoran dan Patiseri)
- 2) Jurusan Tata Busana
- 3) Jurusan Tata kecantikan (Kulit dan Rambut)
- 4) Jurusan Akomodasi Perhotelan (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata)

b. SMK Negeri I Sewon memiliki sarana dan prasarana yang cukup memadai sebagai pendukung kegiatan belajar mengajar, seperti:

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| • Ruang kepala sekolah | • Dapur boga |
| • Ruang guru | • Ruang kafetaria |
| • Ruang tata usaha | • Gudang alat boga |
| • Ruang UKS | • Ruang unit produksi boga |
| • Ruang BP | • Kantin atau <i>food center</i> |
| • Ruang perpustakaan | • Akomodasi perhotelan |
| • Ruang sidang | • Ruang tata hidangan |
| • Ruang instruktur busana | • Ruang restoran |
| • Ruang praktek busana | • Gudang restoran |
| • Gudang busana | • Ruang tata rias kulit |
| • Ruang PU busana | • Ruang instruktur kecantikan |
| • Ruang gizi | • Gudang kecantikan |
| • Gudang gizi | • Ruang tata rias rambut |
| • Dapur RT | • Ruang teori |

- Gudang OR
- Ruang OSIS
- Tower air
- Aula
- Sanggar kecantikan
- Koperasi
- Sanggar busana
- Mushola
- Kamar mandi/wc
- Ruang instruktur boga
- Lab komputer
- Lab. Bahasa Inggris
- Gudang umum
- Tempat sepeda
- Gardu jaga
- Selasar penghubung
- Lapangan parkir
- Lapangan upacara
- Pagar
- Hotel training

c. Keadaan lokasi

Lokasi SMK Negeri 1 Sewon terletak di dusun Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul. Lokasi sekolah dekat dengan perumahan Pendowo Asri, meskipun letaknya di tengah-tengah desa namun sekolah ini dapat dijangkau dengan kendaraan.

d. Keadaan gedung

Kondisi gedung sekolah dalam keadaan baik. gedung ada dibagian timur jalan dan barat jalan, gedung yang ada dibagian barat jalan digunakan untuk ruang teori khusus jurusan Busana Butik.

e. Keadaan prasarana/sarana

- 1) Prasarana/sarana kebersihan seperti tempat sampah sudah tersedia di lingkungan sekolah. Kamar mandi sudah memadai, kondisinya bersih dan terawat.
- 2) Prasarana/sarana olah raga seperti lapangan sudah tersedia. Fasilitas olah raga sudah dilengkapi dengan tempat penyimpanan peralatan olah raga.

f. Keadaan personalia

- 1) SMK N 1 Sewon memiliki tenaga pendidik berjumlah 101 orang.
- 2) Karyawan berjumlah 30 orang.

g. Keadaan fisik lain (penunjang)

- 1) Tempat parkir sudah tersedia, dan sudah ada pembagian tempat parkir untuk guru/karyawan, siswa, dan tamu namun masih kurang tertata rapi.
- 2) Fasilitas peribadatan seperti mushola sudah ada dalam kondisi baik, mushola ini terletak di sebelah barat aula. Perlengkapan yang ada di

dalam musholase seperti mukena, Al-qur'an, perpustakaan buku islami, pengeras suara, mimbar dan sebagainya sudah lengkap.

- 3) Kantin sudah tersedia dalam keadaan baik, karena telah dibukanya *food center*.
- 4) Pos satpam sudah tersedia dalam kondisi baik.
- 5) Koperasi sekaligus *fotocopy* tersedia dengan baik dan dapat memenuhi kebutuhan siswa.

h. Penataan ruang kerja

Dalam aspek penataan ruang kerja ada beberapa hal yang terkait yaitu pencahayaan, suara, warna, dan juga letak dari perabot/alat kerja kantor.

- 1) Ruang kelasteori yang adadisebelah barat jalan tidak memiliki fasilitas aliran listrik yang memadai meskipun lampu-lampunya dalam keadaan baik namun stop kontak banyak yang rusak sehingga jika mau mengajar menggunakan LCD masih kesulitan.
- 2) Faktorkeramaian suara dari pemukiman warga dan jalan raya tidak mengganggu aktivitas guru, karyawan serta siswa SMK N 1 Sewon.
- 3) Warna di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung aktivitas guru, karyawan dan siswa.
- 4) Penataan letak barang baik di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung iklim kerja para guru, siswa, dan didukung perangkat sekolah yang lain untuk menjalankan tugas masing-masing. Namun untuk ruang guru kurang luas, mengingat pengajar di SMK Negeri 1 Sewon cukup banyak.

B. PERUMUSAN PROGRAM DAN RANCANGAN KEGIATAN PPL

Kegiatan KKN – PPL sebagai wahana mahasiswa dalam mewujudkan Tri Dharma yang ketiga yaitu pengabdian masyarakat. Masyarakat disini dikategorikan menjadi tiga yaitu kategori masyarakat umum, kategori industri dan kategori sekolah. Program KKN – PPL yang kami laksanakan kali ini tergolong dalam kategori sekolah, tepatnya SMK Negeri 1 Sewon. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan atau pembangunan sekolah.

1. Pra PPL

Kegiatan KKN–PPL UNY 2014 dilaksanakan selama 2 ½ bulan terhitung mulai tanggal 1Juli sampai 20 September 2014, adapun jadwal pelaksanaan kegiatanPPL UNY 2014 di SMK Negeri 1 Sewon dapat di lihat pada tabel di bawahini.

Tabel 5. Agenda Pelaksanaan KKN-PPL UNY 2014 di SMK Negeri 1 Sewon

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Tempat
1.	Observasi Pra KKN-PPL	3 Maret 2014	SMKN 1 Sewon
2.	Penyerahan Mahasiswa PPL	28 Februari 2014	SMKN 1 Sewon
3.	Pembekalan	24 Juni 2014	Fakultas
4.	Ujian PPL	28 Juni 2014	Puskom UNY
5.	Penerjunan	1 Juli 2014	SMKN 1 Sewon
6.	Praktik PPL	1 Juli – 17 September 2014	SMKN 1 Sewon
7.	Penyelesaian Laporan / Ujian	23 Agustus –22 September 2014	SMKN 1 Sewon
8.	Penarikan Mahasiswa KKN-PPL	20 September 2014	Aula SMKN 1 Sewon

2. Kegiatan KKN

a. Program kerja

1) Pelaksanaan Pembuatan Kata-kata Slogan

- a) Hari/Tanggal : Senin, 21 Agustus 2014
- b) Tempat : SMK N 1 Sewon
- c) Tujuan : Memperindah lingkungan sekolah dan memotivasi para siswa SMK N I Sewon.
- d) Bentuk Kegiatan : Pembuatan kata-kata Slogan dari bahan akrilik
- e) Target Sasaran : siswa siswi SMK N I Sewon
- f) Realisasi program : pembuatan desain dilakukan selama 1 hari dan dicetak jadi dalam waktu kurun 3 hari.
- g) Penanggung Jawab : Dewi gustin Nurani dan Eka Yuli Utami

2) Pembaharuan struktur organisasi dan denah sekolah

- a) Hari/Tanggal : Senin, 28 Agustus 2014
- b) Tempat : SMK N 1 Sewon
- c) Tujuan : membenahi struktur yang telah berganti kepengurusan serta pembenahan denah akibat adanya penambahan gedung baru
- d) Bentuk Kegiatan : pembuatan dena dan struktur organisasi dengan bahan benner
- e) Target Sasaran : Guru-guru SMK N I Sewon
- f) Realisasi Proker : pembuatan desaine dilakukan selama 1 hari dan dicetak jadi selama 1 hari dan untuk proses pembingkaiian dilakukan selama 4 hari.
- g) Penanggung Jawab : Agnes Dian Saputri dan Afia Fauzia

3) Pengecetan parkir guru dan siswa

- a) Hari/Tanggal : Minggu, 24 Agustus 2014
- b) Tempat : Parkiran Guru dan Siswa SMK N I Sewon
- c) Tujuan : menertibkan pemarkiran kendaraan siswa dan guru agar lebih rapi
- d) Bentuk Kegiatan : pengecetan oleh tukang cat dilanjutkan pengecetan secara rutin setiap sore oleh mahasiswa UNY, STIQ dan UST .
- e) Target Sasaran : siswa dan guru SMKN 1 Sewon
- f) Realisasi Proker : Pengecetan dilakukan oleh tukang cat pada hari minggu, namun karena belum selesai dilanjutkan pengecetan oleh mahasiswa selama 10 hari.
- g) Penanggung Jawab : Inda hayati, Dwi Astuti, Mita Septia Sari

b. Program Partisipan

Program partisipan yang kami laksanakan adalah:

- 1) Mengikuti Pesantren kilat di SMK N 1 Sewon
- 2) Membantu mengkoordinir pembagian zakat fitra
- 3) Mengikuti MABIT di SMK N 1 Sewon (buka dan sahur)
- 4) Mengikuti Pengajian Nuzulul Qur'an di SMK N 1 Sewon
- 5) Syawalan dengan keluarga besar SMK N I Sewon
- 6) Mengikuti upacara bendera setiap hari Senin.

- 7) Mengikuti Dies Natalis SMK N 1 Sewon
- 8) Mengikuti Penerimaan Peserta Didik Baru SMK N 1 Sewon
- 9) Mengikuti pelatihan Tonti kelas X SMK N 1 Sewon
- 10) Mengikuti MOS peserta didik baru 2014.
- 11) Mengikuti kegiatan senam pagi setiap hari jumat.
- 12) Mengikuti upacara 17 agustus.
- 13) Melaksanakan piket guru dan piket UKS.
- 14) Membantu persiapan lomba mushola
- 15) Membantu lomba MTQ
- 16) Membantu lomba kebersihan antar sekolah SMK se kabupaten Bantul
- 17) Menggantikan guru mengajar
- 18) Membantu menuliskan no induk buku di perpustakaan SMK N I Sewon.
- 19) Mengecat parkir guru dan siswa

3. Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa di kampus yang disebut dengan *micro teaching* sampai di sekolah tempat praktik. Pada kegiatan *micro teaching* mahasiswa melakukan praktik pembelajaran dengan mahasiswa lain yang berperan sebagai siswa. Kegiatan tersebut merupakan alat untuk melatih mental dan kesiapan mahasiswa dalam mengajar siswa yang sebenarnya. Kemudian dilanjutkan dengan melaksanakan kegiatan PPL di sekolah, disinilah tempat mahasiswa mengaplikasikan ilmu dan menuangkan kemampuannya dalam mengajar kelas yang sebenarnya. Penyerahan mahasiswa secara resmi di sekolah dilaksanakan pada tanggal 1 Juli 2014.

Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL yang dilakukan sebelum melakukan praktik mengajar di kelas

a. Pembekalan PPL

Pembekalan dilakukan sebelum mahasiswa sebelum diterjunkan ke sekolah.

b. Tes pembekalan

Tes ini dilakukan secara online di puskom, tes dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman mahasiswa setelah mengikuti pembekalan.

c. Observasi Kelas

Kegiatan ini dilaksanakan untuk mengetahui kondisi siswa serta untuk mengetahui cara mengajar guru di dalam kelas. Kegiatan ini dilaksanakan pada saat pelaksanaan kegiatan belajar mengajar sedang berlangsung.

d. Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai kelas, waktu, materi, silabus dan RPP yang dibutuhkan. Konsultasi ini dilaksanakan ketika setiap kali akan mengajar di kelas.

e. Pembuatan perangkat pengajaran

Membuat persiapan mengajar yang meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi dan buku-buku sumber pembelajaran, media pembelajaran, serta alat evaluasi pembelajaran. Referensi untuk membuat perangkat mengajar diambil dari berbagai sumber buku dan internet.

f. Konsultasi pembuatan perangkat pengajaran

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai RPP, materi, media, buku-buku sumber, dan alat evaluasi pembelajaran yang telah dibuat sebelum pelaksanaan pengajaran di kelas.

g. Pelaksanaan praktik mengajar

Pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan 6 kali. Praktik mengajar dilaksanakan di kelas XII Jasa Boga 1, X Jasa Boga I, X Jasa Boga 2, X Jasa Boga 3, X Jasa Boga 4. Kegiatan mengajar di kelas dimulai setelah lebaran yaitu antara tanggal 13 Agustus sampai 17 September 2014. Materi yang diajarkan adalah materi Tata hidang kelas XII, Pengetahuan bahan makanan, sanitasi hygiene, ilmu gizi, dan boga dasar. Adapun jadwal mengajar sesuai dengan jadwal mengajar yang telah ditentukan oleh guru pembimbing masing-masing.

h. Evaluasi mengajar

Evaluasi mengajar dilaksanakan tiap kali selesai mengajar. Dalam hal ini, mahasiswa praktikan bisa membicarakan tentang materi yang telah dan akan diajarkan pada tiap pertemuan, atau dapat dilakukan dengan cara memberikan soal evaluasi kepada siswa pada akhir pembelajaran. Selain itu, guru pembimbing dapat memberikan evaluasi terhadap kekurangan maupun kelebihan dalam praktik mengajar yang telah dilaksanakan.

i. Penyusunan Laporan

Proses penyusunan laporan PPL dilakukan sejak minggu ke 10 dalam rangkaian kegiatan PPL hingga menjelang penarikan PPL.

j. Penarikan

Kegiatan menandai bahwa PPL di SMK Negeri 1 Sewon telah selesai, Penarikan dilakukan pada tanggal 20 September 2014. Kegiatan Penarikan PPL dilaksanakan di gedung Aula SMK N 1 Sewon dan

dihadiri oleh ibu Dra.Widji ningsih selaku DPL PPL, Ibu Marniah, S.Pd selaku WKS Kurikulum; Ibu Mujirah, S.Pd, selaku perwakilan dari jurusan Boga; Ibu Sudaryanti, S.Pd, selaku wakil dari jurusan Busana; Dra. Sri Sudaryati, Selaku kepala sekolah SMK N I Sewon.

BAB II

KEGIATAN PPL

A. Perencanaan PPL

Sebelum melakukan praktik mengajar di kelas, mahasiswa melakukan berbagai persiapan dan perencanaan yang diwujudkan dalam beberapa kegiatan antara lain:

1. Konsultasi dengan Guru Pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan dengan tujuan untuk mengenal guru pembimbing lebih baik serta untuk mengetahui penugasan yang harus dikerjakan. Setelah mengetahui bentuk penugasan, mahasiswa dapat mulai mempersiapkan materi-materi yang berkaitan dengan penugasan tersebut. Penugasan tersebut antara lain yaitu Silabus, KKM, Rubrik Penilaian, RPP tahun, evaluasi, perangkat penilaian (Analisis butir soal) dan perangkat pembelajaran lainnya.

2. Persiapan Materi Pembelajaran

Persiapan materi pembelajaran dilakukan dengan mencari berbagai referensi baik dari sumber buku maupun sumber lain seperti internet, media massa, dll.

3. Pembuatan Perangkat Pembelajaran

Pembuatan perangkat pembelajaran diawali dengan pembuatan silabus dan RPP. RPP dibuat sesuai dengan silabus yang telah ada.

4. Konsultasi Perangkat Pembelajaran

Setelah RPP selesai disusun, maka mahasiswa melakukan konsultasi dengan guru pembimbing RPP sesuai dengan kompetensi inti dan kompetensi dasar yang ada. RPP yang dibuat harus direvisi agar sesuai dengan format dari guru pembimbing.

5. Persiapan Metode dan Media Pembelajaran

Persiapan metode dilakukan dengan memilih metode pembelajaran yang sesuai dengan materi dan kondisi siswa. Metode pembelajaran yang digunakan antara lain metode saintifik, diskusi, project work dan jigsaw. Sedangkan persiapan media pembelajaran dilakukan dengan membuat media yang sesuai dengan materi yang hendak disampaikan. Beberapa media yang digunakan yaitu Gambar, Bahan Sebenarnya, LCD, Laptop, Benda sebenarnya, dan materi lain sebagai penunjang berjalannya KBM.

B. Pelaksanaan PPL

Dalam melakukan pelaksanaan PPL, mahasiswa secara otomatis menggantikan guru mata pelajaran selama kegiatan PPL berlangsung. Selama praktik mengajar, kelas dan jadwal pelajaran disesuaikan dengan kelas dan jadwal guru pembimbing. Kelas yang diampu oleh mahasiswa selama praktik yaitu kelas XII Jasa Boga 1, X Jasa Boga I , X Jasa Boga 2, X Jasa Boga 3, X Jasa Boga 4.

1. Praktik Mengajar

Pada praktikum mengajar mahasiswa didampingi oleh guru mata pelajaran dan guru pembimbing dengan tujuan agar guru mengetahui kekurangan-kekurangan mahasiswa praktikan sehingga dapat memberikan kritik dan saran yang membangun. Praktik mengajar mandiri dilakukan selama kegiatan PPL berlangsung yaitu sejak 13 Agustus – 16 September 2014. Jadwal mengajar dan kelas yang diampu dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 6. Jadwal mengajar

Minggu ke-	Hari/tanggal	Kelas	Mata pelajaran	Jam pelajaran	Jumlah jam
VIII	Senin, 18 Agustus 2014	X JB 2	Boga Dasar	4-10	5 jam
	Selasa, 19 Agustus 2014	X JB 1	PBM	1-3	2,5 jam
	Sabtu, 23 Agustus 2014	X JB 4	Boga Dasar	4-10	5 jam
Jumlah jam per-minggu					12,5 Jam
IX	Selasa, 26 Agustus 2014	X JB 3	sanitasi	7-8	2 jam
Jumlah jam per-minggu					2 jam
XI	Kamis , 4 September 2014	X JB 4	Gizi	3-9	5 jam
	Jumat, 5 september 2014	XII JB 3	Tata Hidang	1- 6	5 jam
Jumlah jam per-minggu					10 jam
Jumlah jam keseluruhan					24,5jam

Proses pembelajaran :

a. Membuka Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran dibuka dengan salam, berdoa, presensi siswa, dan setelah itu dilanjutkan dengan kegiatan apersepsi dengan mengaitkan materi yang akan diajarkan dengan hal-hal yang ada diluar agar siswa muda untuk mengingat materi yang akan diajarkan, tahap selanjutnya yaitu menyampaikan secara singkat mengenai tujuan pembelajaran, sistem penilaian dan gambaran materi yang akan disampaikan.

c. Penyajian Materi

Materi disajikan dengan memanfaatkan LCD, bahan sebenarnya, dan buku sebagai media untuk menyampaikan materi. Sedangkan materi yang diberikan kepada siswa, disusun sendiri oleh mahasiswa dengan bantuan guru mata pelajaran.

d. Metode Pembelajaran

Beberapa metode yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain yaitu metode saintifik, diskusi, tanya jawab, Praktek, demonstrasi, presentasi, serta berbagai games yang menarik.

e. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain adalah jigsaw, diskusi kelompok, Tanya jawab, dan games. Pada setiap pertemuan diusahakan untuk menggunakan model pembelajaran yang berbeda sehingga tidak monoton.

f. Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu bahasa Indonesia

g. Penggunaan Waktu

Alokasi waktu disesuaikan dengan kebutuhan, untuk mata pelajaran normatif waktu yang digunakan adalah 2 jam pelajaran atau 90 menit. Dan untuk mata pelajaran produktif waktu yang digunakan adalah 5 sampai 6 jam pelajaran. Setiap 1 jam pelajaran membutuhkan waktu 45 menit.

h. Gerak

Selama pembelajaran berlangsung, praktikan berusaha tidak statis hanya didepan kelas saja, melainkan juga berkeliling dan mendekati siswa apabila ada yang kesulitan dalam proses diskusi.

i. Cara Memotivasi Siswa

Cara memotivasi yang digunakan yaitu dengan memberikan poin bagi siswa yang aktif, selain itu pemberian motivasi juga dilakukan secara lisan melalui kata- kata.

j. Teknik Bertanya

Teknik bertanya yang digunakan yaitu dengan melontarkan pertanyaan terlebih dahulu dan memberikan kesempatan kepada semua siswa untuk menjawab pertanyaan tersebut. Jika tidak ada yang menawarkan diri, barulah praktikan menunjuk salah satu siswa.

k. Teknik Penguasaan Kelas

Agar kelas selalu dalam kondisi kondusif, maka praktikan menciptakan beberapa kesepakatan khusus dengan siswa, menegur atau memberikan pertanyaan jika ada siswa yang mengobrol sendiri.

l. Penggunaan Media

Media yang digunakan selama praktek berlangsung yaitu gambar, LCD, Laptop, Buku, Papan tulis, media sebenarnya.

m. Bentuk dan Cara Evaluasi

Evaluasi yang digunakan selama praktik PPL berlangsung terdiri dari evaluasi proses dan evaluasi hasil. Evaluasi proses dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab selama proses pembelajaran berlangsung, serta dengan cara mengamati aspek afektif siswa menggunakan instrumen lembar pengamatan. Sedangkan evaluasi hasil dilakukan dengan memberikan soal post test diakhir pembelajaran.

n. Menutup Pembelajaran

Pembelajaran ditutup dengan menarik kesimpulan oleh guru dan siswa. Setelah menarik kesimpulan, guru memberikan tugas kepada siswa, menyampaikan materi pertemuan selanjutnya, memberikan pesan-pesan afektif kepada siswa, kemudian diakhiri dengan doa dan salam.

C. Analisis Hasil

1. Manfaat PPL bagi Mahasiswa

Setelah menjalani proses kegiatan PPL, mahasiswa mendapatkan banyak pengalaman dan pengetahuan yang mungkin tidak didapat selama mengikuti perkuliahan. Menjalani profesi sebagai seorang guru selama proses PPL memberikan gambaran bahwasanya untuk menjadi seorang guru yang profesional tidak cukup hanya dengan penguasaan materi dan metode yang baik, melainkan juga perlu penguasaan teknik pengelolaan kelas yang baik.

Secara lebih spesifik, beberapa manfaat yang didapatkan oleh mahasiswa praktikan antara lain:

- a. Membantu mahasiswa dalam memahami pentingnya proses pendidikan.
- b. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk dapat berperan sebagai motivator, dinamisor dan melatih kemampuan menyelesaikan masalah yang ada.
- c. Memperoleh pengalaman dan keterampilan untuk melaksanakan pembelajaran dan manajerial di sekolah atau lembaga.
- d. Memperoleh daya penalaran dalam melakukan penelaahan, perumusan dan pemecahan masalah pendidikan yang ada.

- e. Dapat menerapkan RPP yang telah disusun dalam praktik pembelajaran langsung.
- f. Dapat menerapkan teori yang telah didapat di kampus mengenai: cara memilih dan mengembangkan materi, media, sumber bahan pelajaran serta metode yang dipakai dalam pembelajaran secara langsung.
- g. Dapat menerapkan cara menyesuaikan materi dengan jam efektif yang tersedia.
- h. Dapat berlatih melaksanakan kegiatan belajar mengajar di kelas dan mengelola kelas.
- i. Dapat berlatih melaksanakan penilaian hasil belajar siswa dan mengukur kemampuan siswa dalam menerima materi yang diberikan.
- j. Dapat mengetahui tugas-tugas guru selain mengajar di kelas (guru piket) sehingga dapat menjadi bekal untuk menjadi seorang guru yang profesional.

2. Hambatan

Selama proses PPL berlangsung, selain memperoleh banyak manfaat mahasiswa juga menghadapi beberapa hambatan yaitu:

- a. Pada pertemuan-pertemuan awal mengajar praktikan masih kurang percaya diri karena masih belum terbiasa.
- b. Kesulitan dalam mencari jadwal mengajar.
- c. Terbatasnya sarana-sarana pendukung misalnya buku-buku penunjang yang diperlukan untuk proses belajar mengajar.
- d. Karakteristik dan perilaku siswa bervariasi sehingga menuntut kreativitas praktikan guna menghidupkan suasana agar siswa fokus dalam belajar.
- e. Beberapa siswa masih sulit dikendalikan, baik dari sisi ketertiban, antusiasme dalam proses pembelajaran, dan kerapian dalam hal penampilan.
- f. Kesulitan membagi waktu pada awal kegiatan KKN-PPL dimulai karena harus mengerjakan pembuatan perangkat pembelajaran seperti silabus dan RPP, dan disisi lain juga harus melakukan persiapan untuk mengajar.
- g. Kesulitan dalam mencari materi untuk kelas X sesuai dengan silabus terbaru yang disesuaikan dengan kurikulum 2013.
- h. Kegiatan KKN dan PPL yang dilakukan bersamaan membuat kegiatan PPL kurang efektif, karena harus membagi waktu disekolah dan dimasyarakat.

- i. Kurikulum 2013 menuntut agar guru untuk memberikan contoh benda yang nyata sehingga membuat praktikan harus benar-benar membuatnya, ini khusus untuk pelajaran praktik.

3. Usaha untuk Mengatasi Hambatan

Dalam mengatasi beberapa hal yang menjadi hambatan, mahasiswa melakukan beberapa usaha yaitu:

- a. Melakukan latihan sebelum praktik mengajar.
- b. Menyesuaikan dengan jadwal terbaru dan selalu aktif konsultasi dengan guru pembimbing.
- c. Memanfaatkan buku dan media yang ada, serta mencari referensi dari internet.
- d. Menggunakan metode pembelajaran yang variatif dan disisipi dengan game agar siswa tertarik serta antusias dalam mengikuti pembelajaran.
- e. Memberikan sanksi secara positif kepada siswa yang kurang disiplin dan tertib, serta tidak memberikan poin afektif kepada siswa tersebut.
- f. Membagi waktu dengan cara mengerjakan silabus dan RPP di rumah, sedangkan persiapan mengajar dilakukan selama waktu senggang ketika di sekolah.
- g. Membagi waktu, selama di sekolah difokuskan di sekolah dan di masyarakat sebaliknya.

BAB III

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan kegiatan PPL yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Kegiatan PPL yang telah dilaksanakan meliputi : pembuatan silabus dan RPP, serta pelaksanaan pembelajaran di kelas.
2. Kegiatan PPL merupakan wahana untuk memberikan bekal bagi mahasiswa tentang bagaimana menjadi guru yang memiliki dedikasi dan loyalitas yang tinggi pada instansi dan profesinya.
3. Kegiatan PPL ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar mengajar secara langsung di depan kelas, melakukan teknik pengelolaan kelas, dan menghadapi siswa yang berbeda baik dari segi sikap maupun cara belajarnya.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman selama menjalankan PPL, maka penulis dapat memberikan beberapa saran antara lain:

1. Bagi Sekolah
 - a) Hendaknya semua elemen sekolah diharapkan ikut berperan serta dalam program PPL
 - b) Sekolah hendaknya berperan dalam perawatan sarana dan prasarana yang ditinggalkan mahasiswa
 - c) Media untuk pelaksanaan belajar mengajar diperbanyak dan dimanfaatkan sebaik-baiknya
2. Bagi Mahasiswa
 - a) Penyusunan program sebaiknya direncanakan secara matang, baik persiapan mental dan fisik.
 - b) Membina kebersamaan dan kekompakan diantara mahasiswa PPL.
 - c) Memahami kondisi lingkungan karakter dan kemampuan elemen-elemen sekolah.
 - d) Terbinanya hubungan yang baik antara mahasiswa dengan seluruh keluarga besar SMK N 1 Sewon
3. Bagi Universitas
 - a) Sebaiknya kegiatan PPL-KKN dilakukan terpisah, agar lebih efektif.

DAFTAR PUSTAKA

- Tim KKN-PPL UNY. 2010. *Laporan KKN-PPL*. Yogyakarta: UNY
- Tim Pembekalan KKN-PPL. 2014. *Materi Pembekalan KKN-PPL*. Yogyakarta: UNY
- Tim Pembekalan Pengajaran Mikro. 2014. *Materi Pembekalan Pengajaran Mikro/PPL 1*. Yogyakarta: UNY
- Tim Penyusunan Panduan KKN-PPL UNY. 2014. *Panduan KKN-PPL Edisi 2012*. Yogyakarta: UNY

LAMPIRAN



**Universitas Negeri
Yogyakarta**

MATRIKS PELAKSANAAN PROGRAM KE

TAHUN 2014/2015

NOMOR LOKASI : 180
NAMA SEKOLAH : SMK N 1 Sewon
ALAMAT SEKOLAH : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

No	Program / Kegiatan PPL	Jumlah Jam						
		I	II	III	IV	V	VI	VII
1	Konsultasi dengan guru pembimbing							

	c. Evaluasi dan tindak lanjut					1		
4	Membuat Administrasi Guru							
	a. Persiapan							
	b. Pelaksanaan					2		
	c. Evaluasi dan Tindak lanjut							
5	Mencari bahan untuk mengajar							
	a. Persiapan				1	1	1	
	b. Pelaksanaan				1	1	1	
	c. Evaluasi dan tindak lanjut				1	1	1	
6	Mengajar							
	a. Persiapan							
	b. Pelaksanaan							
	c. Evaluasi dan tindak lanjut							
7	Membuat Lembar Kerja Siswa							
	a. Persiapan						1	
	b. Pelaksanaan						2	
	c. Evaluasi dan tindak lanjut						1	
8	Mengoreksi lembar kerja siswa							
	a. Persiapan							

	b. Pelaksanaan						4	
	c. Evaluasi dan tindak lanjut						2	
10	Pembuatan Laporan PPL Individu							
	a. Persiapan							
	b. Pelaksanaan							
	c. Evaluasi dan tindak lanjut							
Jumlah Total Jam								

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Sri Palupi, M.Pd

Subiarsih, M.Pd



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSA

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 SEWON (SMKK) NAM

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul DPL

GURU PEMBIMBING : Subiarsih, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil
1.	Minggu I Senin-Sabtu, 1-5 Juli 2014	Kegiatan KKN	Terlaksana
2.	Minggu II Senin-Sabtu, 7- 12 Juli 2014		
3.	Minggu III Senin-Sabtu, 14-19 Juli 2014		

7.	Minggu VII Senin - Sabtu 11 – 16 Agustus 2014	hidang kelas XII Konsultasi perangkat pembelajaran tata hidang kelas XII Membuat perangka pembelajaran dan konsultasi pengolahan dan penyajian makanan kontinental	Terlaksana Terlaksana Terlaksana
8.	Minggu VIII Senin-Sabtu, 18- 23 Agustus 2014	Mengajar Tata Hidang kelas XII Konsultasi perangkat pembelajaran pengetahuan bahan makanan	Terlaksana Terlaksana Terlaksana Terlaksana
9.	Minggu IX Senin- sabtu , 25- 30 Agustus 2014	Mengajar pengetahuan bahan makanan Mengajar praktik Tata hidang kelas XII Konsultasi perangkat pembelajaran Boga Dasar Konsultasi job sheet Kontinental	Terlaksana Terlaksana Terlaksana
10.	Minggu X Senin- sabtu , 1-6 September 2014	Mengajar Boga dasar Mengajar praktik Kontinental Konsultasi perangkat pembelajaran	Terlaksana Terlaksana

		Mengajar Penyerahan perangkat penilaian dan analisis butir soal Revisi RPP Tata hidang kelas XI Menyerahkan lembar penilaian	
--	--	--	--

MATRIK KEGIATAN BELAJAR MENCO

:galis mita ken utami

: 11511244018

: PT. Boga

: 1 Juli 2014 – 20 September 201

N O	MATA PELAJARA N	PELAKSANAAN KEGIATAN																													
		MINGGU KE IV						MINGGU KE V						MINGGU KE VI						MINGGU KE VII						MINGGU KE VIII					
Hari		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
1	Tata hidang XII																														
2	Sanitasi																														
3	Pengetahuan Bahan Makanan																														
4	Boga Dasar																														



OBSERVASI

PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI

PESERTA DIDIK

NAMA MAHASISWA : Galis Mita KenUtami PUKUL : 10.00
NO. MAHASISWA : 11511244018 TEMPAT PRAKTIK:
TGL. OBSERVASI : 3 Maret 2014 FAK/JUR/PRODI:Teknik

No	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan
A	Perangkat pembelajaran	
	1. Kurikulum tingkat satuan pembelajaran (KTSP)	Untuk kelas x sudah menggunakan kurikulum 2013, sedangkan untuk kelas xi dan xii masih menggunakan ktsp
	2. Silabus	Silabus yang dibuat oleh guru dari masing-masing pengajar digunakan sesuai dengan yang telah dituliskan untuk dua semester
	3. Rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP)	Rencana pelaksanaan pembelajaran dibuat setiap tahun ajaran baru untuk dua semester
B	Proses pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Pelajaran dibuka dengan doa, guru memberikan motivasi dengan lelucon kecil agar murid mau aktif mendengarkan.
	2. Penyajian materi	Materi disajikan dengan ceramah
	3. Metode pembelajaran	Untuk kelas xi metode pembelajarannya masih terpusat pada guru
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa yang digunakan bahasa indonesia semi formal, hal ini bertujuan agar murid nyaman dengan materi yang disampaikan oleh guru
	5. Penggunaan waktu	Waktu digunakan seefektif mungkin oleh guru, hal ini terlihat pada pelajaran praktek yang memiliki waktu lama dan dimanfaatkan sebaik mungkin oleh guru untuk memberikan seluruh pembelajaran pada hari itu.
	6. Gerak	
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memakai sistem lelucon kecil tapi mengena dan membuat para murid berpikir untuk mengikuti apa yang dikatakan guru. Memberikan kata-kata mutiara
	8. Teknik bertanya	Guru memberikan kebebasan pada setiap murid untuk bertanya,

		apabila tidak ada yang bertanya maka akan ditunjuk salah satu murid dan guru yang gantian bertanya. Hal ini digunakan guru untuk memancing hal-hal yang belum dipahami para murid namun murid bingung untuk merangkai kata-kata yang tepat untuk dipertanyakan.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru aktif mengamati semua murid didalam kelas, setiap ada murid yang berbicara sendiri maka guru menegur, hal itu membuat murid serentak satu kelas memperhatikan guru yang sedang mengajar.
	10. Penggunaan media	Media yang digunakan disekolah ini lcd, papan tulis, black bord, job sheet
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Evaluasi untuk teori diakhiri dengan guru memberikan pertanyaan kepada murid seputar mapel yang diajarkan. Untuk evaluasi mapel praktek, guru menunjuk makanan yang sesuai kriteria baik, tekstur, dll. Apabila tidak ada yang memenuhi kriteria maka guru akan menjelaskan karakteristik dan penyajian yang benar kepada murid
	12. Menutup pelajaran	Pelajaran ditutup dengan memberikan motivasi kepada murid dan diakhiri doa
C	Perilaku siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Pada saat teori banyak yang mendengarkan mapel yang dijelaskan oleh guru, sedangkan pada saat praktek ada murid yang aktif mengolah makanan, ada yang hanya melihat, bahkan ada yang terkadang duduk dibelakang dengan alasan capek
	2. Perilaku siswa diluar kelas	Diluar kelas kebanyak murid senang bergerombol tapi tidak membuat kebisingan.

Guru pembimbing

Yogyakarta, 3 Maret 2014
Mahasiswa ,

Subiarsih, M.Pd
NIP. 19710427 199512 200 1

Glis Mita Ken Utami
11511244018



OBSERVASI

PEMBELAJARAN/PELATIHAN

NAMA MAHASISWA : Galis Mita Ken Utami PUKUL : 10.00
NO. MAHASISWA : 11511244018 TEMPAT PRAKTIK: SMK
Sewon
TGL. OBSERVASI : 3 Maret 2014 FAK/JUR/PRODI:Teknik

No	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan
A	Perangkat Pelatihan/pembelajaran	
	1. Kurikulum tingkat satuan pembelajaran (KTSP)	Untuk kelas X dan XI menggunakan kurikulum 2013, dan kelas tiga vmasih KTSP
	2. Silabus	Silabus untuk kurikulum 2013 sudah ada
	3. Rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP)	RPP dibuat sebelum pembelajaran, jadi pembelajaran di kelas telah tersetting oleh RPP yang dibuat
B	Proses pelatihan/ pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Membuka dengan diawali salam, doa, apresepsi, penyampaian ujuan, metode, model pembelajaran dan penilaian
	2. Penyajian materi	Penyajian materi dengan di bantu LCD
	3. Metode pembelajaran	Metode yang dipakai saintific, diskusi, praktik,
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa indonesia
	5. Penggunaan waktu	Waktu satu kali jam pelajaran 45 menit
	6. Gerak	Menyebar ke kelas
	7. Cara memotivasi siswa	Dengan memberikan kata-kata motivasi dan contoh real
	8. Teknik bertanya	Mengancungkan tangan
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru rata-rata mampu mengendalikan dengan cara mereka sendiri
	10. Penggunaan media	LCD, Power point
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Dengan post test unuk materi teori
	12. Menutup pelajaran	Ditutup dengan memotivasi, berdoa dan salam
C	Perilaku peserta pelatihan (Diklat)	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Aktif, sebagian ada yang tidak mendengarkan dan berbicara sendiri
	2. Perilaku siswa diluar kelas	Rame,

Instruktur

Yogyakarta, 3 Maret 2014
Mahasiswa ,

Dra. Sri Sudaryanti

Galis Mita Ken Utami

NIP. 19640810 198903 2 015

11511244018



OBSERVASI
KONDISI SEKOLAH

NA.....H : SMK N 1 SEWON NAMA MAHASISWA: Galis Mita
ALAMAT SEKOLAH: Pulutan, NO. MAHASISWA: 11511244018
Pendowoharjo FAK/JUR/PRODI : Teknik

N O	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan	Keterangan
1	Kondisi fisik sekolah	Rapi, tapi untuk cat bangunan sudah mulai luntur dan butuh perbaikan	Perlu pengecatan baru
2	Potensi siswa	Siswa memiliki skill yang sesuai dengan jurusan yang mereka ambil	
3	Potensi guru	Kompeten dan benar-benar memilki pengetahuan yang komplek dengan mapel yang diampuhnya, terbukti para guru mampu mengasah dan menumbuhkan skill pada setiap murid	
4	Potensi karyawan	Sangat disiplin dan mau bekerjasama	
5	Fasilitas KBM, media	Lcd, papa tulis, white board, restoran, cafetaria, hotel, dapur patiseri, dapur pengolahan	
6	Perpustakaan	Buku ynag tersedia lumanyan banyak dan sangat mendukung pembelajaran yang ada di smk ini	
7	Laboratorium	Lab yang tersedia lab komputer dan bahasa	
8	Bimbingan konseling	Bk sangat membantu para murid untuk memberikan nasehatan untuk mengarahkan bakat yang dimiliki siswa tersalurkan dengan tepat	Memberikan bimbingan pada dunia kerja
9	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar dilakukan untuk kelas xii yang akan menempuh ujian nasional	
10	Ekstrakurikuler,(pramuka, PMI, basket, drumband, dsb)	Ekstrakulikuler yang ada di smk ini diantaranya pramuka, basket, drama, tari.	
11	Organisasi dan fasilitas OSIS	Osis, rohis. Fasilitas tersedia tempat rapat setiap organisasi dan tambahan alat kebutuhan lainnya.	

1 2	Organisasi dan fasilitas UKS	Uks memiliki peralatan yang memadai untuk mengadakan pertolongan pertama dan sakit ringan lainnya.	
1 3	Administrasi(karyawan, sekolah, dinding)		
1 4	Karya tulis ilmiah remaja	Tidak ada	
1 5	Karya tulis ilmiah oleh guru		
1 6	Koperasi siswa	Tersedia, menjual peralatan sekolah, snack, minuman, tersedia foto kopi dengan harga yang terjangkau	
1 7	Tempat ibadah	Tersedia masjid yang besar yang digunakan untuk sholat lima waktu dan dhuha secara berjamaah	
1 8	Kesehatan lingkungan	Lingungn smk ini bersih dan tersedia tempat sampah untuk sampah organik dan non organik sehingga sampah mudah diolah untuk menghindari penumpukan sampah	
1 9	Lain-lain.....		

Koordinator PPL Sekolah

Yogyakarta, 3 Maret 2014
Mahasiswa

Dra. Sri Sudaryanti
NIP. 19640810 198903 2 015

Galis Mita Ken Utami
11511244018



OBSERVASI KONDISI LEMBAGA

NAMA SEKOLAH : SMK N 1 SEWON NAMA MAHASISWA: Galis Mita
ALAMAT SEKOLAH: Pulutan, NO. MAHASISWA: 11511244018
Sewon, Bantul FAK/JUR/PRODI: Teknik

NO	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan	Ket
1	Observasi fisik:		
	a. Keadaan lokasi	Bersih, rindang dan asri, hanya kurang adanya tanaman hias di depan sekolah	Tamanisasi
	b. Keadaan gedung	Gedung tertata rapi	
	c. Keadaan sarana/prasarana	Terpenuhi	
	d. Keadaan personalia	Tercukupi untuk semua bidang ada yang bertanggung jawab	
	e. Keadaan fisik lain (penunjang)		
	f. Penataan ruang kerja	Ruang kerja tertata rapi	
	g. Aspek lain.....		
2	Observasi tata kerja:		
	a. Struktur organisasi tata kerja	Tertata dengan baik, setiap jurusan juga memiliki struktur organisasi tersendiri	
	b. Program kerja lembaga	Kerja lembaga terkoordinir dengan baik, hal ini terlihat dari guru piket yang dilakukan oleh guru yang berbeda setiap harinya	
	c. Pelaksanaan kerja	Kerja guru mapel praktek kebanyakan sampai sore/ sampai praktek selesai	
	d. Iklim kerja antar personalia	Hanya pada saat piket saja yang dilakukan pergantian jadwalnya	
	e. Evaluasi program kerja		
	f. Hasil yang dicapai		
	g. Program pengembangan	Setiap tahun smk merencanakan untuk menambah sarpras dan kelengkapan lain demi kemajuan sekolah smk tersebut	
	h. Aspek lain		

Koordinator PPL Sekolah/instansi

Yogyakarta, 3 Maret 2014
Mahasiswa

Dra. Sri Sudaryanti

Galis Mita Ken Utami

NIP. 19640810 198903 2 015

11511244018

DASAR BOGA - Kelas X



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1
SEWON**



**Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax
(0274)6466054**

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon

Program Studi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X / 1

Materi Pokok :Peralatan pengolahan makanan(alat masak dan pesawat masak)

Pertemuan : 3

Alokasi Waktu : 1 x 225 menit

A. **Kompetensi Inti**

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di

DASAR BOGA - Kelas X

sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)	
2.2	Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	
2.3	Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	
3.2	Mendiskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)	1. Mendeskripsikan tentang pengertian peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) 2. Mendeskripsikan tentang karakteristik peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)

		3. Mendeskripsikan tentang jenis-jenis peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) 4. Mendeskripsikan tentang cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak 5. Mendeskripsikan tentang langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan
4.2	Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)	1. mempraktikkan pengoperasian peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan mengembangkan nilai karakter kreatif, komunikatif, rasa ingin tahu, kerja sama dan tanggung jawab,maka melalui kegiatan praktek, diharapkan siswa mampu :

1. Siswa dapat menjelaskan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak))secara lengkap dan jelas.
2. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) dengan benar dan tepat.
3. Siswa dapat menyebutkan macam-macam peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)
4. Siswa dapat menyebutkan menyebutkan macam-macam pesawat memasak
5. Siswa diharapkan mampu memahami cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak
6. Siswa diharapkan mampu memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan
7. Siswa diharapkan mampu memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian alat masak dan pesawat memasak
2. Macam-macam alat memasak
3. Macam-macam pesawat memasak

4. Cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak
5. Langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan
6. Langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak

E. Metode Pembelajaran

Metode : saintifik, ceramah, tanya jawab, danpraktik

F. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

- Media dan Alat pembelajaran:
 1. LCD
 2. Modul
 3. Power point
- Sumber Pembelajaran:
 1. Prihastutu, dkk. 2009. *Restoran 1* Yogyakarta: PKK. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka dengan salam pembuka. • Guru memeriksa kesiapan tempat pembelajaran (kebersihan dan kenyamanan) • Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius. • Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjawab salam • Bila belum rapi peserta didik membenahi dan membersihkan tempat belajar • Berdoa • Mendengarkan dan menjawab pertanyaan • Mengamati dan mencermati penjelasan guru 	15'

	<p>tugas-tugas praktek, macam-macam buku materi/ modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan.</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru dengan santun melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Guru menanyakan kepada siswa apakah pernah menggunakan mixer? 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa menjawab pertanyaan guru 	
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang peralatan pengolahan memasak <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, fungsi dan cara perawatan, cara penyimpanan, cara pengoperasian peralatan pengolahan memasak <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik penggunaan peralatan pengolahan memasak dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang penggunaan peralatan pengolahan memasak 	<ul style="list-style-type: none"> membaca bahan ajar/handout/ gambar yang dibagikan oleh guru peserta didik menanyakan materi yang belum jelas Peserta didik berdiskusi sesuai kelompok Mengolah dan menganalisis data Membuat kesimpulan 	190'

	<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok Mempresentasikan hasil praktik penggunaan peralatan pengolahan memasak 	<ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan Presentasi dan tanya jawab 	
Kegiatan Penutup	<p>Penutup :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok. Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara tanggung jawab. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya. Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa. Mengucapkan salam penutup. 	<ul style="list-style-type: none"> Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas Berdoa Menjawab salam 	15'
Jumlah			315'

H. Penilaian Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap tanggung jawab, peduli, dan responsive dalam peralatan pengolahan memasak	Unjuk kerja	<ul style="list-style-type: none"> Penugasan Diskusi Presentasi

Mengidentifikasi hasil diskusi dalam memahami dan menyampaikan materi berupa peralatan pengolahan memasak	Tanya jawab	Pertanyaan lisan
Menjawab pertanyaan <i>post test</i> secara tepat dan benar	<i>Post test (Test Objektif)</i>	1. Lembaran tugas latihan 2. Rubrik penilaian latihan

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus2014

Mahasiswa PPL

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Galis Mita Ken Utami
NIM. 11511244018

Guru Pembimbing

Subiarsih , M.Pd
NIP. 19710427 199512 2 001

A. LAMPIRAN 1 LEMBAR PENGAMATAN

Mata pelajaran : boga dasar

Kelas / Semester : X JasaBoga 4/ 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014 – 2015

Waktu Pengamatan :

Pada saat praktik, siswa juga dinilai kompetensi sikap:

Jujur, disiplin, tanggung jawab, toleransi, gotong royong, santun, percaya diri.

Sikap dan Pengertian	Indikator
1. Jujur adalah perilaku dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan.	<ul style="list-style-type: none">• Tidak menyontek dalam mengerjakan ujian/ulangan• Tidak menjadi plagiat (mengambil/menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumber)• Mengungkapkan perasaan apa adanya• Menyerahkan kepada yang berwenang barang yang ditemukan
2. Disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	<ul style="list-style-type: none">• Datang tepat waktu• Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah
3. Tanggung jawab adalah sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa	<ul style="list-style-type: none">• Melaksanakan tugas individu dengan baik• Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan• Tidak menyalahkan/menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat• Mengembalikan barang yang dipinjam
4. Toleransi adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan	<ul style="list-style-type: none">• Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat• Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya• Dapat menerima kekurangan orang lain• Dapat mememaafkan kesalahan orang lain• Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan• Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain
5. Gotong royong adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas dan tolong menolong secara	<ul style="list-style-type: none">• Terlibat aktif dalam bekerja bakti membersihkan kelas atau sekolah• Kesiediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan• Bersedia membantu orang lain tanpa mengharap imbalan

ikhlas.	<ul style="list-style-type: none"> • Mencari jalan untuk mengatasi perbedaan pendapat/pikiran antara diri sendiri dengan orang lain • Mendorong orang lain untuk bekerja sama demi mencapai tujuan bersama
6. Santun atau sopan adalah sikap baik dalam pergaulan baik dalam berbahasa maupun bertingkah laku. Norma kesantunan bersifat <u>relatif</u> , artinya yang dianggap baik/santun pada tempat dan waktu tertentu bisa berbeda pada tempat dan waktu yang lain.	<ul style="list-style-type: none"> • Menghormati orang yang lebih tua. • Tidak berkata-kata <u>kotor</u>, <u>kasar</u>, dan <u>takabur</u>. • Tidak meludah di sembarang tempat. • Tidak menyela pembicaraan pada waktu yang tidak tepat
7. Percaya diri adalah kondisi mental atau psikologis seseorang yang memberi keyakinan kuat untuk berbuat atau bertindak	<ul style="list-style-type: none"> • Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu. • Mampu membuat keputusan dengan cepat • Tidak mudah putus asa • Tidak canggung dalam bertindak

No	Nama Siswa	Observasi Diskusi			Kinerja Presentasi			Jml Skor	Nil al
		Akt	Disl	Kerjasm	Prnsr t	Visual	Isi		
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		
1	Alpindo Bahari Adhi G								
2	Annisa Uswatun Khasanah								
3	Aprilia Eka Putri								
4	Aqsani Hersita Putri								
5	Arif Setiawan								
6	Awang Bura Sudarman								
7	Bobby Noerrizky W								
8	Eka Putri Wulandari								
9	Emi Astiwi								
10	Fernanda Rizka Amalia P								
11.	Ida Oktianingrum								
12.	Latifah Nur Fadilah								
13.	Lieftyanna Luthfie Tiffany								
14.	Meilana Ambarwati								
15.	Muhammad Jamaluddin								
16.	Muhammad Nur Kholid								
17.	Ninda Tyas Noveriyanti								
18.	Nova Octaviani								
19.	Nur Sholaika								
20.	Putri Wulandari								
21.	Radwan Maharesitama								
22.	Rahma Fajri								
23.	Revinda Adelia A.W								
24.	Rida Dianingratri								
25.	Rizki Nur Latifah								

26.	Shella Saputri Rahayu								
27.	Tri Rahayuningsih								
28.	Vena Zalka Yudhanti								
29	Zainnisa Nur Atika								
30	Zustika Ajiyanti								
31	Siwi Etikawati								
32	Ulfah Dwi Azhar								

Petunjuk Penskoran :

- 4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap
- 3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap
- 2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap
- 1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap










Petunjuk Penilaian :

$$\rightarrow \frac{SkorygDiperoleh}{Skortertinggi} \times 4 = \textbf{Skorakhir}$$

Sesuai Permendikbud No 81A Tahun 2013 peserta didik memperoleh nilai adalah:

- Sangat Baik (A)** : apabila memperoleh skor : **3,33 < skor ≤ 4,00**
- Baik (B)** : apabila memperoleh skor : **2,33 < skor ≤ 3,33**
- Cukup (C)** : apabila memperoleh skor : **1,33 < skor ≤ 2,33**
- Kurang (D)** : apabila memperoleh skor : **skor ≤ 1,33**

- a. Tugas**
- a) Secara individu, siswa diminta untuk praktik penggunaan alat masaktentang penggunaan bender, mixer, food prosessor, dan kompor gas.
- b. Tes Formatif**
- a. Pilihan ganda**
- Peralatan pengolahan adalah ...
 - Berbagai benda atau perkakas yang sangat penting guna untuk mengolah suatu masakan
 - Peralatan yang digunakan untuk memasak
 - Peralatan pengolahan yang digunakan untuk mengolah
 - Suatu peralatan yang ada didapur guna mengolah makanan
 - Fungsi pesawat masak adalah ...
 - Sebagai alat digunakan untuk memasak, peralatan digunakan sesuai dengan petunjuk maupun fungsi kegunaannya
 - Sebagai alat guna untuk memasak makanan

- c. Sebagai pesawat memasak yang berada didapur
 - d. Sebagai alat yang berada didapur yang digunakan memasak
3. Teknik perawatan masakan dibedakan menjadi 2 adalah ...
- a. Peralatan kecil dan besar
 - b. Peralatan kecil dan sedang
 - c. Peralatan sedang dan perlengkapan besar
 - d. peralatan besar, kecil dan perlengkapan besar
4. Peralatan yang bersih kemudian disimpan didalam rak adalah....
- a. Suatu proses pembersihan
 - b. Suatu proses pengeringan
 - c. Suatu proses penyimpanan
 - d. Suatu proses sanitasi peralatan
5.  fungsi dari gambar pisau disamping ini adalah...
- a. Untuk memotong roti
 - b. Untuk memisahkan daging dari tulang
 - c. Untuk memotong daging
 - d. Untuk mencincang bahan makanan
6. Dibawah ini yang termasuk alat bantu pengolahan elektrik adalah...
- a. Blender
 - b. Komadonan
 - c. *Stock pot*
 - d. Oven
7. Gambar yang manakah yang disebut dengan *Braising/ roasting pan* ...
- a. 
 - b. 
 - c. 
 - d. 
8. Alat bantu pengolahan non elektrik yang digunakan untuk menggiling dan melumatkan daging adalah ...
- a. Food prosesor
 - b. Blender
 - c. Grinder
 - d. Hard meat Grinder
9. Berikut ini alat yang digunakan untuk membuat roti bakar adalah...
- a. 
 - b. 
 - c. 
 - d. 
10. -Rendam dengan air panas yang berisi detergen.
 -Gosok dengan sikat halus.
 -Bilas dan keringkan dengan air bersih.
 -Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium.
 Pernyataan diatas merupakan cara perawatan untuk peralatan alat masak yang terbuat dari bahan dasar...

- a. Melamin
- b. Kayu
- c. Alumunium
- d. Plastic

c. Kunci jawaban

- 1. A**
- 2. a**
- 3. a**
- 4. C**
- 5. d**
- 6. a**
- 7. C**
- 8. d**
- 9. b**
- 10. C**

Lampiran 1. Lembar Pengamatan

PENGAMATAN SIKAP

Mata pelajaran : Boga Dasar
Kelas / Semester : X Boga 2/ 1 (satu)
Tahun Ajaran : 2014 – 2015
Waktu Pengamatan :Sabtu, Agustus 2014

Berikan angka pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan	Tanggung Jawab	Komunikatif
1.	Alpindo Bahari Adhi Guna			
2.	Annisa Uswatun Khasanah			
3.	Aprilia Eka Putri			
4.	Aqsani Hersita Putri			
5.	Arif Setiawan			
6.	Awang Bura Sudarman			
7.	Bobby Noerrizky W			
8.	Eka Putri Wulandari			
9.	Emi Astiwi			
10.	Fernanda Rizka Amalia P			
11.	Ida Oktianingrum			
12.	Latifah Nur Fadilah			
13.	Lieftyanna Luthfie Tiffany			
14.	Meilana Ambarwati			
15.	Muhammad Jamaluddin			
16.	Muhammad Nur Kholid			
17.	Ninda Tyas Noveriyanti			
18.	Nova Octaviani			
19.	Nur Sholaika			
20.	Putri Wulandari			
21.	Radwan Maharesitama			
22.	Rahma Fajri			
23.	Revinda Adelia A.W			
24.	Rida Dianingratri			
25.	Rizki Nur Latifah			
26.	Shella Saputri Rahayu			
27.	Tri Rahayuningsih			
28.	Vena Zalka Yudhanti			
29.	Zainnisa Nur Atika			
30.	Zustika Ajiyanti			
31.	Siwi Etikawati			
32.	Ulfah Dwi Azhar			

Keterangan:
1 = kurang
2 = sedang
3 = baik
4 = sangat baik

Lampiran 2. Lembar pengamatan

PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPERIBADIAN

Mata pelajaran : Boga Dasar
Kelas / Semester : X Boga 4/ 1 (satu)
Tahun Ajaran : 2014 – 2015
Waktu Pengamatan :Sabtu, Agustus 2014

Berikan tanda √ pada kolom- kolom sesuai dengan hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Kreatif				Komunikatif				Kerja Keras			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Alpindo Bahari Adhi G												
2.	Annisa Uswatun Khasanah												
3.	Aprilia Eka Putri												
4.	Aqsani Hersita Putri												
5.	Arif Setiawan												
6.	Awang Bura Sudarman												
7.	Bobby Noerrizky W												
8.	Eka Putri Wulandari												
9.	Emi Astiwi												
10.	Fernanda Rizka Amalia P												
11.	Ida Oktianingrum												
12.	Latifah Nur Fadilah												
13.	Lieftyanna Luthfie Tiffany												
14.	Meilana Ambarwati												
15.	Muhammad Jamaluddin												
16.	Muhammad Nur Kholid												
17.	Ninda Tyas Noveriyanti												
18.	Nova Octaviani												
19.	Nur Sholaika												
20.	Putri Wulandari												
21.	Radwan Maharesitama												
22.	Rahma Fajri												
23.	Revinda Adelia A.W												
24.	Rida Dianingratri												
25.	Rizki Nur Latifah												
26.	Shella Saputri Rahayu												
27.	Tri Rahayuningsih												
28.	Vena Zalka Yudhanti												
29.	Zainnisa Nur Atika												

30.	Zustika Ajiyanti												
31.	Siwi Etikawati												
32.	Ulfah Dwi Azhar												

Karakter yang diintegrasikan dan dikembangkan adalah komunikatif dan menghormati orang lain.

1. BT (Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas
2. MT (Mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten.
3. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas yang cukup sering dan mulai konsisten.
4. MK (Membudaya) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten.

Lampiran 3. Lembar Penilaian

PENILAIAN KETRAMPILAN PRAKTIK

Mata pelajaran : Boga Dasar
Kelas / Semester : X Boga 4/ 1 (satu)
Tahun Ajaran : 2014 – 2015
Waktu Pengamatan :Sabtu, Agustus 2014

N o.	Kelompok/ Nama Siswa	Persiapa n (20)	Proses (30)	Hasil (30)	Kebersiha n (20)	Total
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						



SILABUS

Satuan Pendidikan : SMKN 1 Sewon
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/ Semester : X Jasa Boga
 Kompetensi Inti :

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
 KI 3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Kejuruan Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Referensi
1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) dan peralatan pengolahan makanan (pesawat masak) 2. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat masak)	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) • Pengoperasian peralatan pengolahan makanan (pesawat masak) 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alat – alat memasak dan pesawat memasak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian alat masak dan pesawat masak, • Mengajukan pertanyaan tentang macam – macam alat memasak • Mengajukan pertanyaan tentang macam-macam pesawat memasak <p>Mengumpulkan data :</p>	<p>Observasi Menggunakan format pengamatan, melakukan pengamatan, dan keaktifan bertanya dalam kelas</p> <p>Portofolio Laporan tertulis dalam kelompok</p>	3 minggu 5 x 45 menit	Referensi: 1. Peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak 2. Peralatan pengolahan makanan (pesawat masak) 3. Referensi lain yang relevan

		<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan berbagai sumber. • Melakukan praktik mengoperasikan macam-macam peralatan pengolahan makanan • Melakukan praktik mengoperasikan macam-macam pesawat memasak <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan. • Membuat laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan makanan dan macam- macam pesawat memasak <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan diskusi kelompok tentang penggunaan peralatan • Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam -macam pesawat memasak 			per ma pes
--	--	--	--	--	------------------

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Guru Pembimbing

Subiarsih, M.Pd

NIP. 19710427 199512 2 001



KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Satuan Pendidikan : SMKN 1 Sewon
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/ Semester : X Jasa Boga
Kode Kompetensi :
Alokasi Waktu : 5x45 menit

Kompetensi Dasar	Indikator	Skor	
		Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)
1. Memilih bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya	1. Memahami pengertian sereal	80	80
	2. Memahami macam-macam sereal	80	80
	3. Memahami mutu sereal	81	80
	4. Memahami serealiakarakteristik	79	80
	5. Memahami jenis- jenis olahan sereal	79	80
<div><div></div><div>Rumus = indikator 1 + indikator 2</div><div>Jumlah Indikator</div><div>= 560 + 720</div><div>16</div><div>= 80,002</div></div>			

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Bantul, Agustus2014
Mahasiswa PPL

Galis Mita Ken Utami
NIM. 11511244018

Guru Pembimbing

Subiarsih, M.Pd
NIP. 19710427 199512 2 001

SMK NEGERI 1 SEWON PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL				
Hand Out No. 1	Boga dasar	Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)	No 1	Halam an
Oleh: galismita ken utami - 11511244018				

A. Tujuan Pembelajaran

Handout ini digunakan sebagai salah satu sumber belajar untuk mata pelajaran Boga Dasar. Berikut ini tujuan dari penyusunan *handout* :

1. Siswa diharapkan mampu menjelaskan pengertian alat masak dan pesawat memasak
2. Siswa diharapkan mampu menyebutkan macam-macam alat memasak
3. Siswa diharapkan mampu menyebutkan macam-macam pesawat memasak
4. Siswa diharapkan mampu memahami cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak
5. Siswa diharapkan mampu memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan
6. Siswa diharapkan mampu memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak

B. Uraian Materi

Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)

a) Pengertian peralatan pengolahan makanan

Boga dasar merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis makanan. Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Peralatan yang dipergunakan dalam makanan sangatlah banyak ragam dan fungsinya. Peralatan ini sama artinya dalam penggunaan, kebersihan harus selalu terjaga dan siap pakai setiap saat.

Fungsi peralatan adalah sebagai alat digunakan untuk memasak, peralatan digunakan sesuai dengan petunjuk maupun fungsi kegunaannya. Dalam proses pengolahan makanan dan minuman, tidak lepas dari kebutuhan akan peralatan yang baik itu peralatan untuk persiapan, peralatan untuk pengolahan maupun peralatan penyajian. Alat pengolahan ini di tinjau dari segi ;

- a. Asal dan sifat bahan
- b. Macam-macam peralatan pengolahan
- c. Pemeliharaan peralatan pengolahan



Sebelum memulai memasak dimulai, terlebih dahulu harus mengetahui jenis-jenis peralatan, cara penggunaan dan pembersihan alat masak, dan penyimpanan alat memasak dalam pengolahan makanan.

Alat pemanas/ pesawat memasak adalah alat yang digunakan/ berfungsi untuk memanaskan/membuat masak bahan makanan dan harus dioperasikan terlebih dahulu sebelum digunakan.

Alat memasak/ pengolahan adalah merupakan alat yang digunakan dalam proses memasak/mematangkan bahan makanan yang telah dipersiapkan tanpa harus dioperasikan terlebih dahulu.

Peralatan memasak diklasifikasi menjadi beberapa bagian. Berikut ini adalah jenis penggolongannya yaitu:




1. Alat memasak/pengolahan



Alat yang digunakan dalam proses memasak/mematangkan bahan makanan yang telah dipersiapkan tanpa harus dioperasikan terlebih dahulu. Contoh alat ini adalah sebagai berikut:

• <i>Stock pot</i>	panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.	
• <i>Pressure Cooker</i>	Panci untuk memasak presto/ tulang lunak	
• <i>Sauce pot</i>	panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.	
• <i>Sauce pan</i>	panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran	
• <i>Sauté pan</i>	panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.	
• <i>Braising/ roasting pan</i>	panci bertangkai untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya	
• <i>Frying pan</i>	alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.	

2. Alat bantu pengolahan
Alat bantu pengolahan adalah peralatan yang digunakan untuk menunjang proses memasak. Alat bantu pengolahan dibagi menjadi 4 yang terdiri dari:


a. Alat bantu pengolahan non elektrik

NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
Whasking bowl	Mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.	
Mixing bowl	Mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makana seperti salad, daging, dan lain-lain.	
Colander	Alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.	





Trays	Baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.	
Bowl	Untuk mencampur dan menyimpan makanan.	

Alat kecil yang terbuat dari stanliststeel


NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
Ladle / sendok berpangkal panjang	Untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.	
Skimmer dan spider / serok	Untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.	
Frying spatula / sutil	Untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang.	
Hard meat Grinder	Mesin untuk menggiling dan melumatkan daging	
Noodle dough machine	Mesin yang digunakan untuk membuat mie atau menggilingadonan molen, yang dilengkapi dengan motor penggerak otomatis	
Conical stainer / saringan	Untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.	
Ballon whisk / kocokantelur	Untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.	
Ice cream scoop	Alat untuk mengambil ice cream.	

Sharpener	Alat untuk mengasah pisau	
-----------	---------------------------	---


Alat yang terbuat dari kayu

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Chopping board</i> 	untuk alas memotong karkas hewan.	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Wooden spatula</i> 	untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Rolling pan</i> 	untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tray</i> 	baki untuk membawa makanan	

Peralatan dari Karet

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Rubber spatula</i> 	untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.	
---	--	---

Peralatan Dari Plastik/Melamin

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Plastic spatula</i> 	alat untuk mengaduk makanan	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Plastic bowl</i> 	untuk mencampur dan menyimpan makanan	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Plastic tray</i> 	alat untuk membawa makanan	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cutting board</i> 	untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Containe /toples</i> 	alat penyimpan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus dan lain- lain	

b. Alat bantu pengolahan elektrik

NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
Dough mixer	Alat untuk membuat adonan	
Blender	Alat untuk menghaluskanmakanan	
Microwave	Alat untuk memanggang	
Mixer	Alat untuk membuat adonan	

3. Alat perapian
- Alat perapian merupakan alat yang digunakan untuk mematangkan bahan makanan menjadi suatu makanan alat perapian ini dibagi menjadi 2 jenis yaitu alat perapian non elektrik dan elektrik.
- Alat perapian elektrik







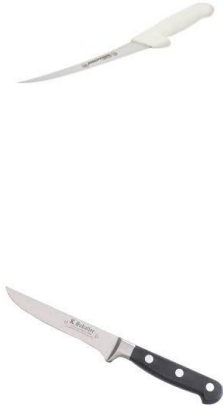
NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
Toaster	Alat untuk membuat roti bakar	
Kompiorlistrik	Alat untuk memasak makanan	
Stove dan oven	Alat untuk memasak makanan	
Microwave	Alat untuk memanggang	
Bakery oven	Alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas	
Bian marie	Alat untuk memanaskan makanan	

Alat perapian non elektrik

NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
Tungku	Alat untuk memasakdenganmenggun akankayu	
Anglo	Alat untuk memasak makanan	
Komporminyak	Alat untuk masakmakanan	
Kompor gas	Alat untuk mengolah	


4. Peralatan memotong
- Alat yang digunakan untuk membantu pengolahan makanan dalam proses pemotongan bahan. Peralatan memotong ini memiliki fungsi yang berbeda-beda menurut jenis dari pisau tersebut.





NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
-----------	----------	--------

Peeler/ pengupas	Alat untuk mengupas sayur, dan buah	
Pisau kecil	Alat untuk mengupas sayur	
Pisau dapur	pisau untuk mengupas, memotong dan mengiris bahan-bahan hiasan pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging	
Pisau cincang	Pisau untuk mencincang, bumbu, daging, sayuran	
Pisau besar	Alat untuk memotong tulang, mencincang daging	
Bread knife/ pisau roti	Pisau untuk memotong roti, sandwich	
Garpupanggang	Alat untuk membalik daging pada saat dipanggang, alat bantu memotong daging	
Parutan / grater	Alat untuk memarut kelapa, sayuran, keju, dan lain-lain	
<i>Chopping knife</i> <i>Filleting knife</i>	pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan pisau pemisah tulang daging. pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham. untuk memotong tulang, mencincang daging	

5. Alat pengukur

Alat pengukur adalah peralatan memasak yang digunakan untuk meimbang / mengukur takaran bahan yang akan digunakan untuk membantu dalam proses memasak. Alat pengukur ini dibedakan menjadi beberapa jenis.

NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
Timbangan manual	Alat untuk mengukur bahan makanan	

Timbangan digital	Alat untuk mengukur bahan makanan	
Gelas ukur plastik	Alat untuk mengukur bahan makanan	
Gelas ukur kaca	Alat untuk mengukur bahan makanan	
Sendok ukur	Alat untuk mengukur bahan makanan	

Pengoperasian Alat Masak

A. Mixer

Mixer adalah sebuah alat dapur yang digunakan untuk mencampur, mengocok, dan menghancurkan bahan makanan. alat ini datang dalam dua variasi utama yaitu mixer tangan dan mixer berdiri.

- Cara Pengoperasian :
 1. Alat pengocok dipasang pada tangkai pengocok.
 2. Hubungkan aliran listrik
 3. Putar tombol mixer ke tingkat kecepatan berputarnya mixer sesuai dengan keperluan (No. 1,2,3)
 4. Berdirikan mixer tangan atau tegakkan tangkai pengocok dan tampung sisa adonan yang masih menetes
 5. Keluarkan tangkai pengocok dengan menekan tombol eject hingga terlepas sendiri
 6. Angkat kom adonan dari standar mixer
- Cara membersihkan
 1. Cuci kom adonan, alat pengocok dengan air panas supaya lemak yang tertinggal pada kom adonan dan alat pengocok dapat larut.
 2. Keringkan kom adonan, standar cukup dilap dengan lap basah, kemudian keringkan
 3. Motor atau Mesinnya jangan dicuci karena akan konsleting

B. Blender

Blender adalah peralatan rumah tangga yang berfungsi menggiling dan haluskan makanan dan minuman.

- Cara Pengoperasian :
 1. Pastikanbahwasaklah ON-OFF blender beradapadaposisi OFF.
 2. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender. Pisahkan bahan biji-bijian seperti jagung, merica dan bahan yang agak keras dari yang bahan yang lembut seperti buah pisang, apel, tomat, Lombok dan lain sebagainya.
 3. Gunakan mangkok yang sesuai keperluan pemblenderan. Mangkok kecil untuk menghaluskan bahan keras dan kering, sedangkan bahan yang lembut dan basah gunakan mangkok besar.
 4. Pasang mangkok adonan di atas dudukan mangkok dengan tepat, lalu putar hingga mangkok tidak dapat ditarik keatas meninggalkan dudukan.
 5. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF keposisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mongkok blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung. Perhatian! Jangan mengangkat mangkok dari dudukan mangkok pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya!
 6. Setelah tekstur bahan terasahalus (bunyi putaran motor dan pisau terdengar halus), matikan motor (posisikansaklar ON-OFF padaposisi OFF).
 7. Angkat mangkok dari dudukannya.

8. Pada saat selesai menggunakan blender, segera dibersihkan. Cuci bersih dengan air, kecuali bodinya. Hanya bodi blender yang tidak boleh dibersihkan atau dicuci dengan air cukup dilap dengan kain bersih, karena di dalamnya ada motor dan rangkaian listriknya. Mencuci dengan air dapat menyebabkan motor dan rangkaian kelistrikan yang ada di dalamnya korsleting atau hubung singkat dan terbakar.

C. Food Processor

Alat ini digunakan untuk memotong, memarut, menghaluskan, mengiris, atau mencampur bahan makanan seperti sayuran, buah atau bahan makanan yang lainnya.

➤ Cara Pengoperasian:

1. Pastikan steker tidak terpasang pada stop kontak listrik.
2. Letakkan drive shaft di atas power unit.
3. Kemudian letakkan wadahnya. Tempatkan pegangan dibelakang dan putar searah jarum jam sampai terkunci.
4. Cocokkan disc blade dengan drive shaft. (sesuaikan dengan wadah dan disc blade kemesin sebelum memasukkan bahan).
5. Sesuaikan tutupnya, pastikan bagian atas drive shaft terletak di tengah-tengah tutupnya.
6. Nyalakan dan pilih kecepatan sesuai kebutuhan.
 - Processor tidak akan bekerja jika wadah dan tutupnya tidak terpasang dengan benar.
 - Gunakan tombol P (pulse) untuk putaran singkat. P (pulse) akan beroperasi selama masih berada di posisi P.
7. Kembali kelangkah di atas untuk mengangkat tutup, blade dan mangkuknya.

D. Pressure Cooker

Panci presto adalah suatu alat masak yang menggunakan sistem tekanan yang sangat tinggi oleh uap air yang dipanaskan di dalam panci yang tertutup rapat sehingga tekanan uap tidak dapat keluar dari panci, hal ini mengakibatkan uap tersebut akan terjebak di dalam panci.

Pada saat itulah uap panas akan mempengaruhi makanan di dalam panci sehingga cepat matang tanpa merusak teksturnya, selain itu uap panas dapat melunakkan duri atau tulang yang makanan ada di dalamnya. Pada tekanan 15 psi (103 kPa) di atas tekanan atmosfer, air dalam pressure cooker dapat mencapai suhu hingga 121°C (250°F).

Untuk menjaga keselamatan maka pada bagian tutup panci biasanya dipasang alat untuk membuang uap air yang melebihi batas maksimal yang seharusnya, hal ini untuk mengurangi tekanan yang terlalu kuat yang dapat menghancurkan panci.

➤ Cara Pengoperasian :

1. Siapkan panci presto (*pressure cooker*) lalu buka tutupnya dengan cara menggeser pegangan pada tutup ke arah yang berlawanan dengan jarum jam lalu angkat, kemudian isilah dengan bahan masakan yang diikuti dengan memasukkan air.
2. Setelah bahan makanan dan air dimasukkan ke dalam panci maka tutuplah kembali dengan memutar pegangan pada tutup panci searah dengan jarum jam sehingga letak pegangan tutup sejajar dengan pegangan pada badan panci, *Perlu diperhatikan bahwa gambar segitiga yang terletak di tutup panci harus sama dengan gambar segitiga yang ada pada gagang panci.*
3. Tunggulah beberapa saat sampai air yang di dalam panci mendidih yang ditandai dengan keluarnya suara desis panjang dari katup yang berada di atas tutup, kemudian kecilkan api agar masakan dapat matang dengan merata dan lunak. Saat inilah waktu memasak mulai dihitung.
4. Ikutilah petunjuk cara memasak dari koki atau resep untuk menentukan waktu memasak, perlu diperhatikan pula bahwa air yang ada di dalam panci jangan sampai habis karena selain membuat masakan menjadi gosong juga akan merusak panci.

5. Apabila masakan sudah dirasa cukup matang maka matikanlah api lalu diamkan kira-kira 5menit. Kemudian miringkan katup yang besar yang berada di tengah-tengah panci sehingga bandul kecil turun ke posisi yang semula. Apabila anda yakin sudah tidak ada lagi uap yang keluar dan desis menghilang maka tutup panci presto dapat dibuka untuk kemudian dikeluarkan isinya.

➤ Kelebihan memasak menggunakan pressure cooker:

- Praktis dalam menggunakannya.
- Waktu memasak lebih cepat
- Karena proses memasak yang cepat maka akan lebih menghemat bahan bakar.
- Masakan menjadi lebih sehat karena terjaga kualitas gizi yang ada di dalam masakan.

Teknik Perawatandan Penyimpanan Peralatan

1. Peralatan kecil

- a. Besi
 - 1) Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan.
 - 2) Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
 - 3) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.
- b. Plastic/ melamin
 - 1) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen.
 - 2) Gosok dengan spons lembut
 - 3) Bilas air dingin dan keringkan
- c. Alumunium
 - 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen.
 - 2) Gosok dengan sikat halus.
 - 3) Bilas dan keringkan dengan air bersih.
 - 4) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium.
- d. Kayu
 - 1) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air, cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
 - 2) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas, campur detergen kemudian dijemur.

2. Peralatan besar.

- a. Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- b. Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

Teknik Penyimpanan

Peralatan masak yang sudah dibersihkan, kemudian disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering.

a. Tugas

- 1) Secara berkelompok, peserta diklat diminta untuk menggali informasi tentang:
 - a) Klasifikasi peralatan pengolahan makanan
 - b) Cara Merawat peralatan
 - c) Cara menyimpan peralatan
- 2) Presentasi dihadapan peserta diklat yang lain
- 3) Guru memantau jalannya diskusi serta menjelaskan tentang materi Klasifikasi peralatan pengolahan makanan, cara merawat peralatan dan cara menyimpan peralatan.

b. Tes Formatif

Pilihlah salah satu jawaban yang tepat dengan memberi tanda silang (x) pada huruf A, B, C, D!

1. Peralatan pengolahan adalah ...
 - a. Berbagai benda atau perkakas yang sangat penting guna untuk mengolah suatu masakan
 - b. Peralatan yang digunakan untuk memasak
 - c. Peralatan pengolahan yang digunakan untuk mengolah
 - d. Suatu peralatan yang ada didapur guna mengolah makanan
2. Fungsi pesawat masak adalah ...
 - a. Sebagai alat digunakan untuk memasak, peralatan digunakan sesuai dengan petunjuk maupun fungsi kegunaannya
 - b. Sebagai alat guna untuk memasak makanan
 - c. Sebagai pesawat memasak yang berada didapur
 - d. Sebagai alat yang berada didapur yang digunakan memasak
3. Teknik perawatan masakan dibedakan menjadi 2 adalah ...
 - a. Peralatan kecil dan besar
 - b. Peralatan kecil dan sedang
 - c. Peralatan sedang dan perlengkapan besar
 - d. peralatan besar, kecil dan perlengkapan besar
4. Alat bantu pengolahan adalah ...
 - a. Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan
 - b. Peralatan kecil untuk mengolah makanan
 - c. Peralatan besar maupun kecil yang digunakan untuk memasak
 - d. Peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan

5. Peralatan yang bersih kemudian disimpan didalam rak adalah....
 - a. Suatu proses pembersihan
 - b. Suatu proses pengeringan
 - c. Suatu proses penyimpanan
 - d. Suatu proses sanitasi peralatan

Kunci Jawaban

- 1) A
- 2) A
- 3) C
- 4) D
- 5) c



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-
FORMAL



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI
1 SEWON

utan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)646605

bsite: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 1 Sewon
Mata Pelajaran : Gizi
Kelas/ Semester : XI Jasa Boga/ 3
Materi Pokok : Lemak
Waktu : 4 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara

DASAR BOGA - Kelas X

mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keberagaman jenis makanan dan zat gizi tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	
2	2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan jenis makanan dan zat gizi yang terkandung didalamnya	
3	3.1 Mendeskrisikan zat gizi sumber zat energi/tenaga (karbohidrat dan lemak) yang diperlukan tubuh	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian lemak dengan benar 2. Menjelaskan jenis-jenis lemak lemak 3. Menyebutkan fungsi lemak 4. Menyebutkan sumber bahan makanan lemak 5. Menjelaskan efek kekurangan dan kelebihan

		lemak 6. Menjelaskan penyebab kerusakan pada lemak
4.	4.1 Mengevaluasi kasus kekurangan sumber zat gizi penghasil tenaga berdasarkan data	1. Menganalisis kasus kekurangan sumber zat gizi lemak berdasarkan data

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan mengembangkan nilai karakter mandiri, disiplin, komunikatif, rasa ingin tahu, kerja sama dan tanggung jawab, maka melalui kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu :

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian lemak dengan benar
2. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis lemak lemak
3. Siswa dapat menyebutkan fungsi lemak
4. Siswa dapat menyebutkan sumber bahan makanan lemak
5. Siswa dapat menjelaskan efek kekurangan dan kelebihan lemak
6. Siswa dapat menjelaskan penyebab kerusakan pada lemak

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian lemak
2. Jenis- jenis lemak
3. Fungsi lemak bagi tubuh
4. Sumber bahan makanan lemak
5. Efek kekurangan dan kelebihan lemak
6. Kerusakan lemak

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : Diskusi dan Tanya jawab
3. Metode : tanya jawab dan penugasan

F. Media/Alat Pembelajaran :

1. Media :
 - *Power point* materi lemak
 - LCD
 - Laptop
2. Alat dan bahan:
 - Hand out materi ajar tentang lemak

G. Sumber Belajar

1. Sjahmien Moehji B.Sc. 1999. *ILMU GIZI*. Jakarta: PT. Bhratara Niaga Media.
2. Sunita Almatsier. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
3. Mutiara Nugraheni, Msi. 2005. *Diktat Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: UNY Press

H. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">• Memberikan salam, mengkondisikan kelas dan, pembiasaan, mengajak dan memimpin doa, menanyakan kondisi siswa dan presensi.• Memberi motivasi pada siswa.	<ul style="list-style-type: none">• Menjawab salam, berdoa, mendengarkan dan menjawab pertanyaan.• Mengamati dan	15'

	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan Apersepsi dan pretest dengan tanya jawab tentang materi lemak yang akan dipelajari. • Menyampaikan kompetensi dasar, tujuan pembelajaran, metode, dan penilaian tentang materi lemak yang akan dipelajari. 	<p>mencermati penjelasan guru</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati dan mencermati penjelasan guru • Mengamati dan mencermati penjelasan guru 	
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/ gambar/bahan nyata/atau membaca tentang bahan lemak • Mengamati dan membimbing siswa <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meminta siswa supaya melakukan diskusi mulai dari mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang materi lemak yang diamati kelompoknya. • Mengamati, membimbing, dan menilai kegiatan siswa. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan 	<ul style="list-style-type: none"> • membaca bahan ajar/handout/ gambar tentang lemak yang dibagikan oleh guru • Menanyakan hal-hal yang belum jelas dalam pengamatan • Peserta didik melakukan diskusi, mengidentifikasi masalah dan merumuskan masalah di kelompoknya 	150'

	<p>menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan tentang lemak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati, membimbing, dan menilai kegiatan siswa <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengarahkan siswa supaya menggali informasi/ mengumpulkan data, menganalisa dan membuat kesimpulan. • Mengamati, membimbing, dan menilai kegiatan siswa. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meminta untuk membuat laporan dan menyimpulkan hasil diskusi dalam kelompoknya. • Meminta setiap perwakilan kelompok untuk menyampaikan/ menampilkan hasil diskusi dan kesimpulan diskusi. • Mengamati, membimbing, dan menilai kegiatan siswa 	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik berdiskusi sesuai kelompok • Mengumpulkan informasi/data, melakukan analisis, dan menyimpulkan.. • Mempresentasikan hasil diskusi beserta kesimpulannya. 	
Kegiatan Penutup	<p>Penutup :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok. • Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas 	<ul style="list-style-type: none"> • Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas • Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas 	15'

	untuk pertemuan berikutnya. <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa. • Mengucapkan salam penutup. 	<ul style="list-style-type: none"> • Berdoa • Menjawab salam 	
Jumlah			180'

I. Penilaian Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap tanggung jawab, peduli, dan responsive dalam memilih bahan makanan yang mengandung lemak untuk kesehatan	Unjuk kerja	<ul style="list-style-type: none"> - Penugasan - Diskusi - Presentasi
Menjawab pertanyaan <i>post test</i> secara tepat dan benar	<i>Post test (Test Objektif)</i>	3. Lembaran tugas latihan 4. Rubrik penilaian latihan

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2014
Mahasiswa PPL

Ludi Hantara, S. Pd
NIP.19700205 199402 1 001

Galis Mita Ken Utami
NIM. 11511244018

Guru Pembimbing

Subiarsih, M.Pd
NIP. 19710427 199512 2 001

B. LAMPIRAN 1 LEMBAR PENGAMATAN

Mata pelajaran : Ilmu gizi

Kelas / Semester : X JasaBoga 1 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014 – 2015

Waktu Pengamatan :

Pada saat praktik, siswa juga dinilai kompetensi sikap:

Jujur, disiplin, tanggung jawab, toleransi, gotong royong, santun, percaya diri.

Sikap dan Pengertian	Indikator
8. Jujur adalah perilaku dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan.	<ul style="list-style-type: none">• Tidak menyontek dalam mengerjakan ujian/ulangan• Tidak menjadi plagiat (mengambil/menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumber)• Mengungkapkan perasaan apa adanya• Menyerahkan kepada yang berwenang barang yang ditemukan
9. Disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	<ul style="list-style-type: none">• Datang tepat waktu• Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah
10. Tanggung jawab adalah sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam,	<ul style="list-style-type: none">• Melaksanakan tugas individu dengan baik• Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan• Tidak menyalahkan/menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat• Mengembalikan barang yang dipinjam

sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa	
<p>11. Toleransi</p> <p>adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat • Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya • Dapat menerima kekurangan orang lain • Dapat mememaafkan kesalahan orang lain • Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan • Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain
<p>12. Gotong royong</p> <p>adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas dan tolong menolong secara ikhlas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Terlibat aktif dalam bekerja bakti membersihkan kelas atau sekolah • Kesiediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan • Bersedia membantu orang lain tanpa mengharap imbalan • Mencari jalan untuk mengatasi perbedaan pendapat/pikiran antara diri sendiri dengan orang lain • Mendorong orang lain untuk bekerja sama demi mencapai tujuan bersama
<p>13. Santun atau sopan</p> <p>adalah sikap baik dalam pergaulan baik dalam berbahasa maupun bertingkah laku. Norma kesantunan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Menghormati orang yang lebih tua. • Tidak berkata-kata <u>kotor</u>, <u>kasar</u>, dan <u>takabur</u>. • Tidak meludah di sembarang tempat. • Tidak menyela pembicaraan pada

bersifat <u>relatif</u> , artinya yang dianggap baik/santun pada tempat dan waktu tertentu bisa berbeda pada tempat dan waktu yang lain.	waktu yang tidak tepat
14. Percaya diri adalah kondisi mental atau psikologis seseorang yang memberi keyakinan kuat untuk berbuat atau bertindak	<ul style="list-style-type: none"> • Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu. • Mampu membuat keputusan dengan cepat • Tidak mudah putus asa • Tidak canggung dalam bertindak

No	Nama Siswa	Observasi Diskusi			Kinerja Presentasi			Jml Skor	Nilai
		Akt	Disl	Kerjasm	Prnsrt	Visual	Isi		
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		
1	Alpindo Bahari Adhi G								
2	Annisa Uswatun Khasanah								
3	Aprilia Eka Putri								
4	Aqsani Hersita Putri								
5	Arif Setiawan								
6	Awang Bura Sudarman								
7	Bobby Noerrizky W								
8	Eka Putri Wulandari								
9	Emi Astiwi								
10	Fernanda Rizka Amalia P								
11.	Ida Oktianingrum								
12.	Latifah Nur Fadilah								
13.	Lieftyanna Luthfie T								
14.	Meilana Ambarwati								
15.	Muhammad Jamaluddin								
16.	Muhammad Nur Kholid								
17.	Ninda Tyas Noveriyanti								
18.	Nova Octaviani								
19.	Nur Sholaika								
20.	Putri Wulandari								
21.	Radwan Maharesitama								
22.	Rahma Fajri								

DASAR BOGA - Kelas X

23.	Revinda Adelia A.W								
24.	Rida Dianingratri								
25.	Rizki Nur Latifah								
26.	Shella Saputri Rahayu								
27.	Tri Rahayuningsih								
28.	Vena Zalka Yudhanti								
29.	Zainnisa Nur Atika								
30.	Zustika Ajiyanti								
31.	Siwi Etikawati								
32.	Ulfah Dwi Azhar								

Petunjuk Penskoran :

- 4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap
- 3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap
- 2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap
- 1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Petunjuk Penilaian :

$$\rightarrow \frac{\text{SkorygDiperoleh}}{\text{Skortertinggi}} \times 4 = \text{Skorakhir}$$

Sesuai Permendikbud No 81A Tahun 2013 peserta didik memperoleh nilai adalah:

Sangat Baik (A) : apabila memperoleh skor : $3,33 < \text{skor} \leq 4,00$

Baik (B) : apabila memperoleh skor : $2,33 < \text{skor} \leq 3,33$

Cukup (C) : apabila memperoleh skor : $1,33 < \text{skor} \leq 2,33$

Kurang (D) : apabila memperoleh skor : $\text{skor} \leq 1,33$

a. Pengetahuan

- Teknik penilaian : Tes tertulis
- Bentuk instrumen : Tes uraian
- Kisi-kisi

No	Materi	Indikator	Nomor soal	Jumlah soal
1	Pengertian	Menjelaskan pengertian lemak	1	1
2	Jenis	Mengidentifikasi jenis-jenis lemak	2	1
3	Bahan yang mengandung lemak	Menyebutkan bahan makanan yang mengandung lemak	3	1
4	Fungsi	Menyebutkan fungsi simpanan lemak dalam tubuh.	4	1
5	Kerusakan lemak	Menjelaskan penyebab kerusakan lemak	5	1

d. Tes Formatif

1. Jelaskan pengertian lemak?
2. Sebutkan jenis-jenis lemak?
3. Sebutkan bahan makanan yang mengandung lemak?
4. Sebutkan fungsi simpanan lemak dalam tubuh?
5. Jelaskan apa penyebab dari kerusakan lemak?

e. Kunci Jawaban Formatif

No	Jawaban	Skor										
1.	Pengertian lemak Lemak merupakan bahan- bahan yang mengandung asam lemak, baik yang ada dalam bentuk cair dalam temperatur biasa maupun dalam bentuk padat. Lemak yang cair dalam temperatur biasa disebut minyak (oil) dan yang berbentuk padat dalam bahasa inggris disebut fat atau lemak.	20										
2.	Jenis-jenis lemak a. Lemak sederhana/ murni b. Zat-zat yang menyerupai lemak.	20										
3.	<table><tr><td>Tawes</td><td>Ikan</td></tr><tr><td>Margarine</td><td>Udang segar</td></tr><tr><td>Coklat batang</td><td>Kelapa tua</td></tr><tr><td>Tepung susu</td><td>Mentega</td></tr><tr><td>Keju</td><td>Alpukat</td></tr></table>	Tawes	Ikan	Margarine	Udang segar	Coklat batang	Kelapa tua	Tepung susu	Mentega	Keju	Alpukat	20
Tawes	Ikan											
Margarine	Udang segar											
Coklat batang	Kelapa tua											
Tepung susu	Mentega											
Keju	Alpukat											
4.	Fungsi simpanan lemak bagi tubuh <ul style="list-style-type: none">• Sebagai cadangan tenaga• Sebagai bantalan bagi organ tubuh• Sebagai isolasi, sehingga panas tubuh tidak banyak yang keluar• Mempertahankan tubuh dari gangguan-gangguan luar seperti pukulan, atau bahan-bahan yang berbahaya seperti zat kimia yang dapat merusak jaringan otot.• Memberikan garis-garis bentuk tubuh yang baik	20										
5.	Penyebab kerusakan lemak <ul style="list-style-type: none">• Penyerapan bau	20										

	<ul style="list-style-type: none"> • Hidrolisis • Kerusakan oleh mikrobial • Oksidasi dan Ketengikan 	
--	---	--

c. Rubric penilaian

No	Jawaban	Penskoran	Skor										
1.	Pengertian lemak Lemak merupakan bahan- bahan yang mengandung asam lemak, baik yang ada dalam bentuk cair dalam temperatur biasa maupun dalam bentuk padat. Lemak yang cair dalam temperatur biasa disebut minyak (oil) dan yang berbentuk padat dalam bahasa inggris disebut fat atau lemak.	<ul style="list-style-type: none">• Jika jawaban lengkap maka nilai 20• Jika jawaban kurang lengkap maka nilai 10.• Jika jawaban tidak lengkap sama sekali maka nilai 5	15										
2.	Jenis-jenis lemak a. Lemak sederhana/ murni b. Zat-zat yang menyerupai lemak.	<ul style="list-style-type: none">• Jika menyebutkan 2 maka nilai 20• Jika menyebutkan 1 maka nilai10• Jika tidak menyebubtken nilai 0.	20										
3.	<table><tr><td>Tawes</td><td>Ikan</td></tr><tr><td>Margarine</td><td>Udang segar</td></tr><tr><td>Coklat batang</td><td>Kelapa tua</td></tr><tr><td>Tepung susu</td><td>Mentega</td></tr><tr><td>Keju</td><td>Alpukat</td></tr></table>	Tawes	Ikan	Margarine	Udang segar	Coklat batang	Kelapa tua	Tepung susu	Mentega	Keju	Alpukat	<ul style="list-style-type: none">• Jika menyebutkan 6 maka nilai 20• Jika menyebutkan 4 maka nilai 16• Jika menyebutkan 3 maka nilai 12.• Jika menyebutkan 2 maka nilai 8.• Jika menyebutkan 1 maka nilai 4.	20
Tawes	Ikan												
Margarine	Udang segar												
Coklat batang	Kelapa tua												
Tepung susu	Mentega												
Keju	Alpukat												
4.	Fungsi simpanan lemak bagi tubuh <ul style="list-style-type: none">• Sebagai cadangan tenaga• Sebagai bantalan bagi organ tubuh	<ul style="list-style-type: none">• Jika menyebutkan 5 maka nilai 20• Jika menyebutkan 4 maka nilai 16.• Jika menyebutkan 3	20										

	<ul style="list-style-type: none"> • Sebagai isolasi, sehingga panas tubuh tidak banyak yang keluar • Mempertahankan tubuh dari gangguan-gangguan luar seperti pukulan, atau bahan- bahan yang berbahaya seperti zat kimia yang dapat merusak jaringan otot. • Memberikan garis-garis bentuk tubuh yang baik 	maka nilai 12. <ul style="list-style-type: none"> • Jika menyebutkan 2 maka nilai 8. • Jika menyebutkan 1 maka nilai 4. 	
5.	Penyebab kerusakan lemak <ul style="list-style-type: none"> • Penyerapan bau • Hidrolisis • Kerusakan oleh mikrobia • Oksidasi dan Ketengikan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika menyebutkan 4 maka nilai 20 • Jika menyebutkan 3 maka nilai 15. • Jika menyebutkan 2 maka nilai 10. • Jika menyebutkan 1 maka nilai 5. 	20
	Jumlah		100

f. Tugas

1. Buatlah kelompok masing-masing 6 anggota, kemudian masing-masing anggota kelompok diminta menggali informasi tentang :
 - a. Pengertian lemak
 - b. Jenis-jenis lemak
 - c. Kriteria lemak
 - d. Bahaya lemak bagi kesehatan
2. Presentasikan dihadapan peserta didik yang lain.

Lampiran 1. Lembar Pengamatan

PENGAMATAN SIKAP

Mata Pelajaran : Gizi
Kelas / Semester : X Boga 2/ 1 (satu)
Tahun Ajaran : 2014 – 2015
Waktu Pengamatan : Selasa 2 September 2014

Berikan angka pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan	Tanggung Jawab	Komunikatif
1.	Alpindo Bahari Adhi G			
2.	Annisa Uswatun Khasanah			
3.	Aprilia Eka Putri			
4.	Aqsani Hersita Putri			
5.	Arif Setiawan			
6.	Awang Bura Sudarman			
7.	Bobby Noerrizky W			
8.	Eka Putri Wulandari			
9.	Emi Astiwi			
10.	Fernanda Rizka Amalia P			
11.	Ida Oktianingrum			
12.	Latifah Nur Fadilah			
13.	Lieftyanna Luthfie T			
14.	Meilana Ambarwati			
15.	Muhammad Jamaluddin			
16.	Muhammad Nur Kholid			
17.	Ninda Tyas Noveriyanti			
18.	Nova Octaviani			
19.	Nur Sholaika			
20.	Putri Wulandari			
21.	Radwan Maharesitama			
22.	Rahma Fajri			
23.	Revinda Adelia A.W			
24.	Rida Dianingratri			
25.	Rizki Nur Latifah			
26.	Shella Saputri Rahayu			
27.	Tri Rahayuningsih			
28.	Vena Zalka Yudhanti			
29.	Zainnisa Nur Atika			
30.	Zustika Ajiyanti			
31.	Siwi Etikawati			
32.	Ulfah Dwi Azhar			

Keterangan:

1= kurang

2 = sedang

DASAR BOGA - Kelas X

3 = baik

4= sangat baik

Lampiran 2. Lembar pengamatan

PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPERIBADIAN

Mata pelajaran : GIZI
Kelas / Semester : XI Boga 2/ 3 (TIGA)
Tahun Ajaran : 2014 – 2015
Waktu Pengamatan : Sabtu, Agustus 2014

Karakter yang diintegrasikan dan dikembangkan adalah komunikatif dan menghormati orang lain.

5. BT (Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas
6. MT (Mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten.
7. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas yang cukup sering dan mulai konsisten.
8. MK (Membudaya) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten.

Berikan tanda √ pada kolom- kolom sesuai dengan hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Kreatif				Komunikatif				Kerja Keras			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Alpindo Bahari Adhi G												
2.	Annisa Uswatun K												
3.	Aprilia Eka Putri												
4.	Aqsani Hersita Putri												
5.	Arif Setiawan												
6.	Awang Bura Sudarman												
7.	Bobby Noerrizky W												
8.	Eka Putri Wulandari												
9.	Emi Astiwi												
10.	Fernanda Rizka Amalia P												
11.	Ida Oktianingrum												
12.	Latifah Nur Fadilah												
13.	Lieftyanna Luthfie T												
14.	Meilana Ambarwati												
15.	Muhammad Jamaluddin												
16.	Muhammad Nur Kholid												
17.	Ninda Tyas Noveriyanti												
18.	Nova Octaviani												
19.	Nur Sholaika												
20.	Putri Wulandari												
21.	Radwan Maharesitama												
22.	Rahma Fajri												
23.	Revinda Adelia A.W												

24.	Rida Dianingratri												
25.	Rizki Nur Latifah												
26.	Shella Saputri Rahayu												
27.	Tri Rahayuningsih												
28.	Vena Zalka Yudhanti												
29.	Zainnisa Nur Atika												
30.	Zustika Ajiyanti												
31.	Siwi Etikawati												
32.	Ulfah Dwi Azhar												

F/751-NA/WKS1/7
01-07-2012



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-
FORMAL



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI
1 SEWON

utan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)646605
 bsite: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 1 Sewon
 Mata Pelajaran : Gizi
 Kelas/ Semester : XI Jasa Boga/ 3
 Materi Pokok : Lemak
 Waktu : 4 x 45 menit

J. Kompetensi Inti

5. Menghayati dan mensyukuri ajaram agama yang dianutnya
6. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

DASAR BOGA - Kelas X

7. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
8. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

K. Kompetensi Dasar dan Indikator

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keberagaman jenis makanan dan zat gizi tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	
2	2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan jenis makanan dan zat gizi yang terkandung didalamnya	
3	3.2 Mendeskrisikan zat gizi sumber zat energi/tenaga (karbohidrat dan lemak) yang diperlukan	7. Menjelaskan pengertian lemak dengan benar 8. Menjelaskan jenis-jenis

	tubuh	lemak lemak 9. Menyebutkan fungsi lemak 10. Menyebutkan sumber bahan makanan lemak 11. Menjelaskan efek kekurangan dan kelebihan lemak 12. Menjelaskan penyebab kerusakan pada lemak
4.	4.1 Mengevaluasi kasus kekurangan sumber zat gizi penghasil tenaga berdasarkan data	2. Menganalisis kasus kekurangan sumber zat gizi lemak berdasarkan data

L. Tujuan Pembelajaran

Dengan mengembangkan nilai karakter mandiri, disiplin, komunikatif, rasa ingin tahu, kerja sama dan tanggung jawab, maka melalui kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu :

7. Siswa dapat menjelaskan pengertian lemak dengan benar
8. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis lemak lemak
9. Siswa dapat menyebutkan fungsi lemak
10. Siswa dapat menyebutkan sumber bahan makanan lemak
11. Siswa dapat menjelaskan efek kekurangan dan kelebihan lemak
12. Siswa dapat menjelaskan penyebab kerusakan pada lemak

M. Materi Pembelajaran

7. Pengertian lemak
8. Jenis- jenis lemak
9. Fungsi lemak bagi tubuh
10. Sumber bahan makanan lemak

11. Efek kekurangan dan kelebihan lemak

12. Kerusakan lemak

N. Metode Pembelajaran

- 4. Pendekatan : Saintifik
- 5. Model Pembelajaran : Diskusi dan Tanya jawab
- 6. Metode : tanya jawab dan penugasan

O. Media/Alat Pembelajaran :

- 3. Media :
 - *Power point* materi lemak
 - LCD
 - Laptop
- 4. Alat dan bahan:
 - Hand out materi ajar tentang lemak

P. Sumber Belajar

- 4. Sjahmien Moehji B.Sc. 1999. *ILMU GIZI*. Jakarta: PT. Bhratara Niaga Media.
- 5. Sunita Almatsier. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- 6. Mutiara Nugraheni, Msi. 2005. *Diktat Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: UNY Press

Q. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta	

DASAR BOGA - Kelas X

		didik	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan salam, mengkondisikan kelas dan, pembiasaan, mengajak dan memimpin doa, menanyakan kondisi siswa dan presensi. • Memberi motivasi pada siswa. • Melakukan Apersepsi dan pretest dengan tanya jawab tentang materi lemak yang akan dipelajari. • Menyampaikan kompetensi dasar, tujuan pembelajaran, metode, dan penilaian tentang materi lemak yang akan dipelajari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjawab salam, berdoa, mendengarkan dan menjawab pertanyaan. • Mengamati dan mencermati penjelasan guru • Mengamati dan mencermati penjelasan guru • Mengamati dan mencermati penjelasan guru 	15'
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/ gambar/bahan nyata/atau membaca tentang bahan lemak • Mengamati dan membimbing siswa <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meminta siswa supaya melakukan diskusi mulai dari mengidentifikasi dan merumuskan 	<ul style="list-style-type: none"> • membaca bahan ajar/handout/ gambar tentang lemak yang dibagikan oleh guru • Menanyakan hal-hal yang belum jelas dalam pengamatan • Peserta didik melakukan 	150'

	<p>masalah tentang materi lemak yang diamati kelompoknya.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati, membimbing, dan menilai kegiatan siswa. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan tentang lemak • Mengamati, membimbing, dan menilai kegiatan siswa <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengarahkan siswa supaya menggali informasi/ mengumpulkan data, menganalisa dan membuat kesimpulan. • Mengamati, membimbing, dan menilai kegiatan siswa. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meminta untuk membuat laporan dan menyimpulkan hasil diskusi dalam kelompoknya. • Meminta setiap perwakilan kelompok untuk menyampaikan/ menampilkan hasil diskusi dan kesimpulan diskusi. • Mengamati, membimbing, dan menilai kegiatan siswa 	<p>diskusi, meidentifikasi masalah dan merumuskan masalah di kelompoknya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik berdiskusi sesuai kelompok • Mengumpulkan informasi/data, melakukan analisis, dan menyimpulkan.. • Mempresentasikan hasil diskusi beserta kesimpulannya. 	
Kegiatan Penutup	<p>Penutup :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengulang secara singkat 	<ul style="list-style-type: none"> • Mendengarkan 	15'

	<p>hasil diskusi kelompok.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya. • Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa. • Mengucapkan salam penutup. 	<p>dan menanyakan yang belum jelas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas • Berdoa • Menjawab salam 	
Jumlah			180'

R. Penilaian Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap tanggung jawab, peduli, dan responsive dalam memilih bahan makanan yang mengandung lemak untuk kesehatan	Unjuk kerja	<ul style="list-style-type: none"> - Penugasan - Diskusi - Presentasi
Menjawab pertanyaan <i>post test</i> secara tepat dan benar	<i>Post test (Test Objektif)</i>	5. Lembaran tugas latihan 6. Rubrik penilaian latihan

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2014
Mahasiswa PPL

Ludi Hantara, S. Pd

NIP.19700205 199402 1 001

DASAR BOGA - Kelas X

Galis Mita Ken Utami

NIM. 11511244018

Guru Pembimbing

Subiarsih , M.Pd

NIP. 19710427 199512 2 001

C. LAMPIRAN 1 LEMBAR PENGAMATAN

Mata pelajaran : Ilmu gizi

Kelas / Semester : X JasaBoga 1 / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014 – 2015

Waktu Pengamatan :

Pada saat praktik, siswa juga dinilai kompetensi sikap:

Jujur, disiplin, tanggung jawab, toleransi, gotong royong, santun, percaya diri.

Sikap dan Pengertian	Indikator
15. Jujur adalah perilaku dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan.	<ul style="list-style-type: none">• Tidak menyontek dalam mengerjakan ujian/ulangan• Tidak menjadi plagiat (mengambil/menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumber)• Mengungkapkan perasaan apa adanya• Menyerahkan kepada yang berwenang barang yang ditemukan
16. Disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	<ul style="list-style-type: none">• Datang tepat waktu• Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah
17. Tanggung jawab adalah sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam,	<ul style="list-style-type: none">• Melaksanakan tugas individu dengan baik• Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan• Tidak menyalahkan/menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat• Mengembalikan barang yang dipinjam

sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa	
<p>18. Toleransi</p> <p>adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat • Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya • Dapat menerima kekurangan orang lain • Dapat mememaafkan kesalahan orang lain • Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan • Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain
<p>19. Gotong royong</p> <p>adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas dan tolong menolong secara ikhlas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Terlibat aktif dalam bekerja bakti membersihkan kelas atau sekolah • Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan • Bersedia membantu orang lain tanpa mengharap imbalan • Mencari jalan untuk mengatasi perbedaan pendapat/pikiran antara diri sendiri dengan orang lain • Mendorong orang lain untuk bekerja sama demi mencapai tujuan bersama
<p>20. Santun atau sopan</p> <p>adalah sikap baik dalam pergaulan baik dalam berbahasa maupun bertingkah laku. Norma kesantunan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Menghormati orang yang lebih tua. • Tidak berkata-kata <u>kotor</u>, <u>kasar</u>, dan <u>takabur</u>. • Tidak meludah di sembarang tempat. • Tidak menyela pembicaraan pada

bersifat <u>relatif</u> , artinya yang dianggap baik/santun pada tempat dan waktu tertentu bisa berbeda pada tempat dan waktu yang lain.	waktu yang tidak tepat
21. Percaya diri adalah kondisi mental atau psikologis seseorang yang memberi keyakinan kuat untuk berbuat atau bertindak	<ul style="list-style-type: none"> • Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu. • Mampu membuat keputusan dengan cepat • Tidak mudah putus asa • Tidak canggung dalam bertindak

No	Nama Siswa	Observasi Diskusi			Kinerja Presentasi			Jml Skor	Nilai
		Akt	Disl	Kerjasm	Prnsrt	Visual	Isi		
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		
1	Alpindo Bahari Adhi G								
2	Annisa Uswatun Khasanah								
3	Aprilia Eka Putri								
4	Aqsani Hersita Putri								
5	Arif Setiawan								
6	Awang Bura Sudarman								
7	Bobby Noerrizky W								
8	Eka Putri Wulandari								
9	Emi Astiwi								
10	Fernanda Rizka Amalia P								
11.	Ida Oktianingrum								
12.	Latifah Nur Fadilah								
13.	Lieftyanna Luthfie T								
14.	Meilana Ambarwati								
15.	Muhammad Jamaluddin								
16.	Muhammad Nur Kholid								
17.	Ninda Tyas Noveriyanti								
18.	Nova Octaviani								
19.	Nur Sholaika								
20.	Putri Wulandari								
21.	Radwan Maharesitama								
22.	Rahma Fajri								

DASAR BOGA - Kelas X

23.	Revinda Adelia A.W								
24.	Rida Dianingratri								
25.	Rizki Nur Latifah								
26.	Shella Saputri Rahayu								
27.	Tri Rahayuningsih								
28.	Vena Zalka Yudhanti								
29.	Zainnisa Nur Atika								
30.	Zustika Ajiyanti								
31.	Siwi Etikawati								
32.	Ulfah Dwi Azhar								

Petunjuk Penskoran :

- 4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap
- 3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap
- 2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap
- 1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Petunjuk Penilaian :

$$\rightarrow \frac{\text{SkorygDiperoleh}}{\text{Skortertinggi}} \times 4 = \text{Skorakhir}$$

Sesuai Permendikbud No 81A Tahun 2013 peserta didik memperoleh nilai adalah:

Sangat Baik (A) : apabila memperoleh skor : $3,33 < \text{skor} \leq 4,00$

Baik (B) : apabila memperoleh skor : $2,33 < \text{skor} \leq 3,33$

Cukup (C) : apabila memperoleh skor : $1,33 < \text{skor} \leq 2,33$

Kurang (D) : apabila memperoleh skor : $\text{skor} \leq 1,33$

b. Pengetahuan

- Teknik penilaian : Tes tertulis
- Bentuk instrumen : Tes uraian
- Kisi-kisi

No	Materi	Indikator	Nomor soal	Jumlah soal
1	Pengertian	Menjelaskan pengertian lemak	1	1
2	Jenis	Mengidentifikasi jenis-jenis lemak	2	1
3	Bahan yang mengandung lemak	Menyebutkan bahan makanan yang mengandung lemak	3	1
4	Fungsi	Menyebutkan fungsi simpanan lemak dalam tubuh.	4	1
5	Kerusakan lemak	Menjelaskan penyebab kerusakan lemak	5	1

g. Tes Formatif

1. Jelaskan pengertian lemak?
2. Sebutkan jenis-jenis lemak?
3. Sebutkan bahan makanan yang mengandung lemak?
4. Sebutkan fungsi simpanan lemak dalam tubuh?
5. Jelaskan apa penyebab dari kerusakan lemak?

h. Kunci Jawaban Formatif

No	Jawaban	Skor										
6.	Pengertian lemak Lemak merupakan bahan- bahan yang mengandung asam lemak, baik yang ada dalam bentuk cair dalam temperatur biasa maupun dalam bentuk padat. Lemak yang cair dalam temperatur biasa disebut minyak (oil) dan yang berbentuk padat dalam bahasa inggris disebut fat atau lemak.	20										
7.	Jenis-jenis lemak d. Lemak sederhana/ murni e. Zat-zat yang menyerupai lemak.	20										
8.	<table><tr><td>Tawes</td><td>Ikan</td></tr><tr><td>Margarine</td><td>Udang segar</td></tr><tr><td>Coklat batang</td><td>Kelapa tua</td></tr><tr><td>Tepung susu</td><td>Mentega</td></tr><tr><td>Keju</td><td>Alpukat</td></tr></table>	Tawes	Ikan	Margarine	Udang segar	Coklat batang	Kelapa tua	Tepung susu	Mentega	Keju	Alpukat	20
Tawes	Ikan											
Margarine	Udang segar											
Coklat batang	Kelapa tua											
Tepung susu	Mentega											
Keju	Alpukat											
9.	Fungsi simpanan lemak bagi tubuh <ul style="list-style-type: none">• Sebagai cadangan tenaga• Sebagai bantalan bagi organ tubuh• Sebagai isolasi, sehingga panas tubuh tidak banyak yang keluar• Mempertahankan tubuh dari gangguan-gangguan luar seperti pukulan, atau bahan-bahan yang berbahaya seperti zat kimia yang dapat merusak jaringan otot.• Memberikan garis-garis bentuk tubuh yang baik	20										
10.	Penyebab kerusakan lemak <ul style="list-style-type: none">• Penyerapan bau	20										

	<ul style="list-style-type: none"> • Hidrolisis • Kerusakan oleh mikrobial • Oksidasi dan Ketengikan 	
--	---	--

f. Rubric penilaian

No	Jawaban	Penskoran	Skor										
2.	Pengertian lemak Lemak merupakan bahan- bahan yang mengandung asam lemak, baik yang ada dalam bentuk cair dalam temperatur biasa maupun dalam bentuk padat. Lemak yang cair dalam temperatur biasa disebut minyak (oil) dan yang berbentuk padat dalam bahasa inggris disebut fat atau lemak.	<ul style="list-style-type: none">• Jika jawaban lengkap maka nilai 20• Jika jawaban kurang lengkap maka nilai 10.• Jika jawaban tidak lengkap sama sekali maka nilai 5	15										
2.	Jenis-jenis lemak a. Lemak sederhana/ murni b. Zat-zat yang menyerupai lemak.	<ul style="list-style-type: none">• Jika menyebutkan 2 maka nilai 20• Jika menyebutkan 1 maka nilai10• Jika tidak menyebubtken nilai 0.	20										
3.	<table><tr><td>Tawes</td><td>Ikan</td></tr><tr><td>Margarine</td><td>Udang segar</td></tr><tr><td>Coklat batang</td><td>Kelapa tua</td></tr><tr><td>Tepung susu</td><td>Mentega</td></tr><tr><td>Keju</td><td>Alpukat</td></tr></table>	Tawes	Ikan	Margarine	Udang segar	Coklat batang	Kelapa tua	Tepung susu	Mentega	Keju	Alpukat	<ul style="list-style-type: none">• Jika menyebutkan 6 maka nilai 20• Jika menyebutkan 4 maka nilai 16• Jika menyebutkan 3 maka nilai 12.• Jika menyebutkan 2 maka nilai 8.• Jika menyebutkan 1 maka nilai 4.	20
Tawes	Ikan												
Margarine	Udang segar												
Coklat batang	Kelapa tua												
Tepung susu	Mentega												
Keju	Alpukat												
4.	Fungsi simpanan lemak bagi tubuh <ul style="list-style-type: none">• Sebagai cadangan tenaga• Sebagai bantalan bagi organ tubuh	<ul style="list-style-type: none">• Jika menyebutkan 5 maka nilai 20• Jika menyebutkan 4 maka nilai 16.• Jika menyebutkan 3	20										

	<ul style="list-style-type: none"> • Sebagai isolasi, sehingga panas tubuh tidak banyak yang keluar • Mempertahankan tubuh dari gangguan-gangguan luar seperti pukulan, atau bahan- bahan yang berbahaya seperti zat kimia yang dapat merusak jaringan otot. • Memberikan garis-garis bentuk tubuh yang baik 	maka nilai 12. <ul style="list-style-type: none"> • Jika menyebutkan 2 maka nilai 8. • Jika menyebutkan 1 maka nilai 4. 	
5.	Penyebab kerusakan lemak <ul style="list-style-type: none"> • Penyerapan bau • Hidrolisis • Kerusakan oleh mikrobia • Oksidasi dan Ketengikan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika menyebutkan 4 maka nilai 20 • Jika menyebutkan 3 maka nilai 15. • Jika menyebutkan 2 maka nilai 10. • Jika menyebutkan 1 maka nilai 5. 	20
	Jumlah		100

i. Tugas

3. Buatlah kelompok masing-masing 6 anggota, kemudian masing-masing anggota kelompok diminta menggali informasi tentang :
 - e. Pengertian lemak
 - f. Jenis-jenis lemak
 - g. Kriteria lemak
 - h. Bahaya lemak bagi kesehatan
4. Presentasikan dihadapan peserta didik yang lain.

Lampiran 1. Lembar Pengamatan

PENGAMATAN SIKAP

Mata Pelajaran : Gizi
Kelas / Semester : X Boga 2/ 1 (satu)
Tahun Ajaran : 2014 – 2015
Waktu Pengamatan : Selasa 2 September 2014

Berikan angka pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Keaktifan	Tanggung Jawab	Komunikatif
1.	Alpindo Bahari Adhi G			
2.	Annisa Uswatun Khasanah			
3.	Aprilia Eka Putri			
4.	Aqsani Hersita Putri			
5.	Arif Setiawan			
6.	Awang Bura Sudarman			
7.	Bobby Noerrizky W			
8.	Eka Putri Wulandari			
9.	Emi Astiwi			
10.	Fernanda Rizka Amalia P			
11.	Ida Oktianingrum			
12.	Latifah Nur Fadilah			
13.	Lieftyanna Luthfie T			
14.	Meilana Ambarwati			
15.	Muhammad Jamaluddin			
16.	Muhammad Nur Kholid			
17.	Ninda Tyas Noveriyanti			
18.	Nova Octaviani			
19.	Nur Sholaika			
20.	Putri Wulandari			
21.	Radwan Maharesitama			
22.	Rahma Fajri			
23.	Revinda Adelia A.W			
24.	Rida Dianingratri			
25.	Rizki Nur Latifah			
26.	Shella Saputri Rahayu			
27.	Tri Rahayuningsih			
28.	Vena Zalka Yudhanti			
29.	Zainnisa Nur Atika			
30.	Zustika Ajiyanti			
31.	Siwi Etikawati			
32.	Ulfah Dwi Azhar			

Keterangan:

1= kurang

2 = sedang

DASAR BOGA - Kelas X

3 = baik

4= sangat baik

Lampiran 2. Lembar pengamatan

PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPERIBADIAN

Mata pelajaran : GIZI
Kelas / Semester : XI Boga 2/ 3 (TIGA)
Tahun Ajaran : 2014 – 2015
Waktu Pengamatan : Sabtu, Agustus 2014

Karakter yang diintegrasikan dan dikembangkan adalah komunikatif dan menghormati orang lain.

9. BT (Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas
10. MT (Mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten.
11. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas yang cukup sering dan mulai konsisten.
12. MK (Membudaya) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten.

Berikan tanda √ pada kolom-kolom sesuai dengan hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Kreatif				Komunikatif				Kerja Keras			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Alpindo Bahari Adhi G												
2.	Annisa Uswatun K												
3.	Aprilia Eka Putri												
4.	Aqsani Hersita Putri												
5.	Arif Setiawan												
6.	Awang Bura Sudarman												
7.	Bobby Noerrizky W												
8.	Eka Putri Wulandari												
9.	Emi Astiwi												
10.	Fernanda Rizka Amalia P												
11.	Ida Oktianingrum												
12.	Latifah Nur Fadilah												
13.	Lieftyanna Luthfie T												
14.	Meilana Ambarwati												
15.	Muhammad Jamaluddin												
16.	Muhammad Nur Kholid												
17.	Ninda Tyas Noveriyanti												
18.	Nova Octaviani												
19.	Nur Sholaika												
20.	Putri Wulandari												
21.	Radwan Maharesitama												
22.	Rahma Fajri												
23.	Revinda Adelia A.W												

24.	Rida Dianingratri												
25.	Rizki Nur Latifah												
26.	Shella Saputri Rahayu												
27.	Tri Rahayuningsih												
28.	Vena Zalka Yudhanti												
29.	Zainnisa Nur Atika												
30.	Zustika Ajiyanti												
31.	Siwi Etikawati												
32.	Ulfah Dwi Azhar												



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : ILMU GIZI

Kelas /Semester : X /1 dan 2

Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dia
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan diri yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung

SEMESTER 1

DASAR BOGA - Kelas X

Kompetensi Dasar	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Al ok asi W akt u	Sumb er Belaja r
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kuesesuai kebutuhan tubuh sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Zat gizi sumber tenaga • Keku rangan zat gizi sumber tenaga 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku tentang bahan makanan sumber zat tenaga (Karbohidrat dan lemak) dan kasus kekurangannya <p>Menanyakan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang: pengertian, jenis, fungsi, komponen pembentuk energy, sumber bahan makanan zat tenaga, efek kurang dan kelebihan zat tenaga, kebutuhan zat tenaga, identifikasi kasus kekurangan zat gizi sumber tenaga <p>Mengumpulkan</p>	<p>Obser vasi</p> <p>lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Catatan hasil penga 	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Gambar sumber zat tenaga • Referensi / bahan ajar terkait • e-duka si.net • Baha n makanan sebe narn ya/

Kompetensi Dasar	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Al ok asi W akt u	Sumb er Belaja r
		Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan tentang zat tenaga dengan menggunakan berbagai sumber Kerja kelompok untuk mengevaluasi kasus kekurangan sumber zat gizi penghasil tenaga berdasarkan lembar kasus yang diberikan Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kasus Menyimpulkan data hasil diskusi dan kasus Komunikasi <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan tertulis hasil diskusi dan 	mat an sela ma keg iata n pe mb elaj ara n		

Kompetensi Dasar	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		kasus <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan kasus 			



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : ILMU GIZI

Kelas /Semester : X /1 dan 2

Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dia
 KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan prosedural berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan diri yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung

SEMESTER 1

DASAR BOGA - Kelas X

Kompetensi Dasar	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Al ok asi W akt u	Sumb er Belaja r
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kuesesuai kebutuhan tubuh sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Zat gizi sumber tenaga • Keku rangan zat gizi sumber tenaga 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku tentang bahan makanan sumber zat tenaga (Karbohidrat dan lemak) dan kasus kekurangannya <p>Menanyakan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang: pengertian, jenis, fungsi, komponen pembentuk energy, sumber bahan makanan zat tenaga, efek kurang dan kelebihan zat tenaga, kebutuhan zat tenaga, identifikasi kasus kekurangan zat gizi sumber tenaga <p>Mengumpulkan</p>	<p>Obser vasi</p> <p>lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Catatan hasil penga 	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Gambar sumber zat tenaga • Referensi / bahan ajar terkait • e-duka si.net • Bahan makanan sebenarnya/

Kompetensi Dasar	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Al ok asi W akt u	Sumb er Belaja r
		<p>Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan tentang zat tenaga dengan menggunakan berbagai sumber • Kerja kelompok untuk mengevaluasi kasus kekurangan sumber zat gizi penghasil tenaga berdasarkan lembar kasus yang diberikan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kasus • Menyimpulkan data hasil diskusi dan kasus <p>Komunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan tertulis hasil diskusi dan 	mat an sela ma keg iata n pe mb elaj ara n		

Kompetensi Dasar	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		kasus <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan kasus 			



KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon
 Mata Pelajaran : Gizi
 Kelas/Semester : X Boga 1/1
 Standar Kompetensi : Melakukan perencanaan hidangan harian untuk Meningkatkan kesehatan
 Kode Kompetensi :
 Alokasi waktu : 3 x 45 menit

PKompetensi Dasar	Indikator	Skor	
		Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)
1. Mensyukuri anugerah Tuhan akan keberadaan bahasa Indonesia dan menggunakannya sesuai dengan kaidah dan konteks untuk mempersatukan bangsa. 2. Menunjukkan sikap tanggung jawab, peduli, responsif dan santun dalam mempelajari gizi guna mengatasi permasalahan lingkungan. 3. Menjelaskan zat-zat gizi yang terkandung dalam bahan makanan.	1. Memahami pengertian lemak,	80	80
	2. Memahami sifat- sifat lemak,	79	80
	3. Memahami jenis- jenis lemak,	81	80
	4. Memahami fungsi lemak bagi tubuh,	81	80
	5. Memahami kerusakan- kerusakan pada lemak,	80	81
	6. Dapat menyebutkan penggunaan lemak pada kehidupan sehari- hari.	81	81
KKM KD			

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Ludi Hantara, S.Pd
NIP. 19700205 199402 1 001

SMK NEGERI 1 SEWON PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL				
Hand Out No. 1	ILMU GIZI	LEMAK	No 1	Halaman
Oleh: galis mita ken utami – 11511244018				

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajarannya selesai, diharapkan:

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian lemak dengan benar
2. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis lemak
3. Siswa dapat menyebutkan fungsi lemak
4. Siswa dapat menyebutkan sumber bahan makanan lemak
5. Siswa dapat menjelaskan efek kekurangan dan kelebihan lemak
6. Siswa dapat menjelaskan penyebab kerusakan pada lemak

B. Uraian Materi

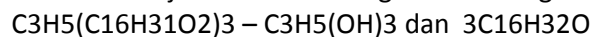
LEMAK

1. Pengertian Lemak

Lemak merupakan bahan- bahan yang mengandung asam lemak, baik yang ada dalam bentuk cair dalam temperatur biasa maupun dalam bentuk padat. Lemak yang cair dalam temperatur biasa disebut minyak (oil) dan yang berbentuk padat dalam bahasa Inggris disebut fat atau lemak.

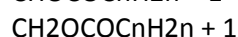
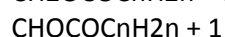
Struktur kimia lemak terdiri dari ikatan antara asam-asam lemak dan gliserol. Dalam peristiwa hidrolisa, lemak akan terurai menjadi satu molekul gliserol dan tiga molekul lemak.

Sejenis lemak yang disebut palmitin , misalnya dalam peristiwa hidrolisa akan terurai menjadi satu molekul gliserol dan tiga molekul asam palmitin.



Palmitin gliserin asam palmitin

Rumus kimia umum dari lemak :



Pada umumnya, baik lemak yang berbentuk padat maupun cair struktur kimianya tidak berbeda dari rumus kimia umumnya. Adanya asam lemak dalam memberikan rasa yang berbeda-beda pada setiap macam lemak.

Lemak yang berasal dari hewan berdarah dingin seperti ikan, akan tetap lunak pada temperature ikan itu hidup. Lemak dari hewan berdarah panas mempunyai titik cair yang tinggi dan akan tetap bersifat plastis pada temperatur yang bersesuaian dengan temperature tubuh hewan itu. Biasanya lemak dari hewan herbivore lebih keras daripada lemak berasal dari hewan karnivora.

2. Jenis- jenis Lemak

Lemak dibedakan menjadi 2 berdasarkan ikatan kimianya, yaitu

g. Lemak sederhana/ murni

Lemak dibentuk oleh karbon, hydrogen, dan oksigen yang akan menghasilkan gliserol dan asam lemak. Gliserol bersenyawa dengan tiga

asam lemak menjadi suatu molekul lemak dan bersamaan dengan terbentuknya air. Asam lemak adalah senyawa organik. Asam lemak dibentuk secara berbeda.

Asam lemak jenuh terdapat pada lemak yang padat. Dalam bahan makanan asam lemak jenuh terdapat pada:

- Minyak kelapa
 - a) Sebagai penghantar panas, penambah rasa gurih, dan penambah nilai kalori bahan pangan.
 - b) Mutu minyak berkaitan dengan titik asap minyak, suhu pemanasan minyak sampai terbentuk akrolein yang tidak diinginkan dan dapat menimbulkan rasa gatal pada tenggorokan. Makin tinggi titik asap, makin baik mutu minyak goreng. Lemak yang sudah digunakan untuk menggoreng, titik asapnya akan turun, karena telah terjadi hidrolisis molekul lemak sehingga pemanasan lemak/ minyak berkisar antara 177-221° C.
- Mentega
 - a) Mentega dapat dibuat dari krim susu yang manis atau asam dengan melalui proses agitasi atau pengadukan. Salah satu contoh pemecahan emulsi minyak dalam air dengan pengadukan.
 - b) Emulsi air dalam minyak: 18% air terdispersi didalam 80% lemak dengan sejumlah kecil protein yang bertindak sebagai zat pengemulsi (emulsifier).
- Margarine
 - a) Pengganti mentega dengan rupa, bau, konsistensi, rasa dan nilai gizi yang hampir sama. Lemak yang digunakan: hewani (sapi, babi) atau nabati (kelapa, kelapa sawit, kedelai, biji kapas)
 - b) Lemak nabati: dalam bentuk cair, hidrogenasi: lemak padat, yang berarti: harus bersifat plastis, padat pada suhu ruang, agak keras pada suhu rendah dan segera dapat mencair dalam mulut.
- Shortening atau Mentega Putih

Shortening adalah lemak padat yang bersifat plastis dan kestabilan tertentu, umumnya berwarna putih. Umumnya mentega putih dibuat dari minyak nabati seperti minyak biji kapas, minyak kacang kedelai, minyak kacang tanah, dll. Pada pembuatan cake dan kue, berfungsi untuk memperbaiki rasa, struktur, tekstur, keempukan dan memperbesar volume roti/ kue.

Asam lemak tak jenuh sangat penting untuk kehidupan manusia dan didapatkan pada makanan. Tubuh tidak dapat membentuk asam lemak. Asam lemak tak jenuh yang paling penting untuk tubuh adalah oleat dan asam linoleat. Asam lemak tak jenuh terdapat pada minyak zaitun, minyak bunga matahari, minyak jagung, dan minyak kacang kedelai.

h. Zat-zat yang menyerupai lemak.

Zat-zat yang menyerupai lemak dalam golongan ini adalah

- Ikatan lemak dengan garam fosfor yang disebut *fosfolipid*
Jenis *fosfolipid* yang terpenting adalah lechitin(lesitin) yaitu ikatan antara asam lemak, kolin, dan asam fosfat. Kolin sangat diperlukan karena dapat mencegah tertumpuknya lemak dalam sel hati yang akan mengakibatkan penyakit yang disebut pelemahan hati/ lever.
- Ikatan lemak dengan glikogen yang disebut *glikolipid*
- Ikatan lemak dengan kromatin yang disebut *kromolipid*
- *Sterol*

Jenis *sterol* yang paling penting adalah ergosterol dan kolesterol. Kolesterol merupakan komponen utama pada struktur selaput sel dan merupakan komponen utama sel otak dan saraf. Kolesterol merupakan bahan perantara untuk pembentukan sejumlah komponen penting seperti vitamin D (untuk membentuk & mempertahankan tulang yang sehat), hormon seks (contohnya Estrogen & Testosteron) dan asam empedu (untuk fungsi pencernaan). Kolesterol tubuh berasal dari hasil pembentukan di dalam tubuh (sekitar 500 mg/hari) dan dari makanan yang dimakan. Pembentukan kolesterol di dalam tubuh terutama terjadi di hati (50% total sintesis) dan sisanya di usus, kulit, dan semua jaringan yang mempunyai sel-sel berinti. Jenis-jenis makanan yang banyak mengandung kolesterol antara lain daging (sapi maupun unggas), ikan dan produk susu. Makanan yang berasal dari daging hewan biasanya banyak mengandung kolesterol, tetapi makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan tidak mengandung kolesterol.

3. Sifat lemak

a. Sifat Fisik Lemak

- Titik lebur (melting point) lemak relatif rendah, tetapi selalu lebih tinggi dari temperatur dimana ia menjadi padat kembali (setting point). Misal lemak sapi mencair pada 49°C dan menjadi padat kembali pada 36°C. Titik lebur lemak tergantung pada panjang pendeknya rantai karbon dari asam lemak penyusunnya dan banyak sedikitnya ikatan rangkap. Makin panjang rantai karbon tersebut makin tinggi titik lebur lemak, dan makin banyak ikatan rangkap makin rendah titik leburnya. Misal titik lebur trimalpitin 66°C dan tristearin 71°C. Titik lebur triolein yang mempunyai tiga buah ikatan rangkap mempunyai titik lebur -5°C.
- Lemak netral tidak larut dalam air, tetapi dapat larut dalam pelarut-pelarut lemak seperti eter, chloroform, petroleum eter, carbon tetraklorida. Lemak dapat larut dalam alkohol panas dan sedikit larut dalam alkohol dingin.
- Berat jenis lemak padat sekitar 0.63, sedangkan minyak atau lemak cair 0.915-0.940, karena berat jenis lemak lebih rendah dari pada berat jenis air menyebabkan lemak menjadi terapung diatas air bila keduanya dicampur.
- Lemak murni tidak berwarna, tidak berbau, tidak ada rasanya serta mempunyai sifat netral. Lemak berbau atau berwarna disebabkan

karena adanya figment-figment dari asalnya atau mengalami perubahan struktur disebabkan pengaruh udara dalam jangka waktu yang cukup lama. Beberapa minyak nabati yang berwarna kuning disebabkan karena adanya figment seperti corotene dan xanthophyl.

b. Sifat Kimia Lemak

- Lemak dapat dihidrolisasi dengan dipanaskan pada temperatur dan tekanan tinggi . Jika didihkan pada tekanan biasa hidrolisa berjalan lambat. Hidrolisa yang umum dilakukan dengan basa kuat (NaOH/KOH),Dihasilkan gliserol dan garam yang disebut sebagai sabun. Sabun dan gliserol larut dalam air. Untuk memisahkan sabun dengan gliserol ditambahkan garam NaCl.
- Lemak tak jenuh dapat mengaddisi hidrogen,sehingga menjadi lemak jenuh. Proses ini disebut hidrogenasikatalitik sebab diperlukan katalisator,yaitu serbuk nikel,kadang disebut juga proses pematangan atau pengerasan lemak jenuh sebab pada proses ini lemak tak jenuh(cair) menjadi lemak jenuh(padat)
- Bila lemak tak jenuh ditambah beberapa tetes aquabromata dan kemudian campuran ini dikocok maka warna dari aquabromata akan luntur. Dalam hal ini brom dari aquabromata diaddisi oleh ikatan rangkap yang ada pada lemak tak jenuh tersebut. Disamping mengaddisi brom,lemak tak jenuh dapat mengaddisi iod. Reaksinya identik dengan reaksi diatas hanya brom diganti dengan iod.
- Hidrogenolisis lemak dapat diartikan sebagai pembongkaran lemak oleh pengaruh hidrogen menjadi alkohol. Untuk lemak tak jenuh mula – mula akan menjadi gliserol dan asam lemak tak jenuh kemudian sam lemak tak jenuh yang terbentuk mengalaih hidrogenasi katalitik sehingga terbentuk alkohol jenuh.
- Reaksi penyebab ketengikan (rancidity) adalah perubahan kimia yang menimbulkan aroma/bau dan rasa tidak enak pada lemak. Ketengikan pada lemak jenuh yang asa lemak penyusunya mempunyai rantai pendek,dapat terjadi hanya karena pengaruh hidrolisa. Sedangkan ketengikan lemak tak jenuh yang asam lemak penyusunya mempunyai rantai panjang,dapat terjadi melalui dua proses yaitu proses oksidasi dan hidrolisa. Penambahan oksigen atau anti oksidan dapat mencegah terjadinya ketengikan

4. Fungsi Lemak

Fungsi lemak dibedakan menjadi 2

a. Fungsi lemak bagi tubuh sebagai berikut:

- Pemberi kalori
Sebagai sumber kalori lemak paling tinggi dibandingkan dengan karbohidrat dan protein.1 gr lemak = 9 kkal.
- Melarutkan vitamin- vitamin sehingga vitamin tersebut dapat diserap oleh dinding usus.
- Memberikan asam-asam lemak esensial
- Menghemat protein

Lemak menghemat penggunaan protein untuk sintesis protein, sehingga protein tidak digunakan sebagai sumber energi

- Memberi rasa kenyang dan kelezatan
Lemak memperlambat sekresi asam lambung dan memperlambat pengosongan lambung, sehingga lemak memberi rasa kenyang lebih lama. Disamping itu lemak memberi tekstur yang disukai dan memberi kelezatan khusus pada makanan

b. Fungsi simpanan lemak dalam tubuh sebagai berikut:

- Sebagai cadangan tenaga
- Sebagai bantalan bagi organ tubuh
Lapisan lemak yang menyelubungi organ- organ tubuh, seperti jantung, hati, dan ginjal membantu menahan organ- organ tersebut tetap di tempatnya dan melindunginya terhadap benturan dan bahaya lain.
- Sebagai isolasi, sehingga panas tubuh tidak banyak yang keluar
Orang yang kelebihan berat badan akan selalu merasa panas
Mempertahankan tubuh dari gangguan- gangguan luar seperti pukulan, atau bahan- bahan yang berbahaya seperti zat kimia yang dapat merusak jaringan otot.
- Memberikan garis-garis bentuk tubuh yang baik

5. Metabolisme lemak

Dari pembuluh getah bening , zat lemak yang berasal dari makanan bersama-sama dengan darah akan sampai ke dalam hati. Sebagai zat lemak ini akan dirubah menjadi zat keton di dalam hati, selanjutnya dikirim ke jaringan tubuh untuk dibakar guna menghasilkan tenaga. Sebagian lagi dibawa ke tempat penyimpanan dan ditimbun sebagai cadangan lemak.

Apabila tubuh kehabisan glikogen , maka lemak badan ini akan kembali diambil. Mula-mula lemak badan ini diubah menjadi suatu ikatan dengan garam fosfor yang disebut *fosfolipid*, lalu diangkut ke dalam hati oleh darah. Dalam hati, ikatan lemak dengan fosfor itu dilepaskan kembali sehingga terbentuklah lemak bebas.

6. Kebutuhan lemak

Lemak dengan jumlah sedikit memberikan energy yang sangat besar untuk tubuh.

- 25-30% kebutuhan energy harian disuplai oleh lemak
- Pada remaja dan orang dewasa yang bekerja berat kebutuhan energinya meningkat menjadi 35%
- Orang dewasa yang membutuhkan 0,8 gr lemak untuk satu kilo berat badan per hari.
- Komposisi seimbang asam lemak yang dianjurkan:
1/3 asam lemak jenuh
2/3 asam lemak tak jenuh

Kebutuhan harian akan asam lemak yang penting	
Dewasa	10 gr
Remaja	9-10 gr
Anak-anak	4-9 gr
Balita	2-3 gr

7. Sumber lemak

Sumber utama lemak adalah minyak tumbuh-tumbuhan(minyak kelapa, minyak sawit, kacang-kacangan, dll), mentega, margarine, dan lemak hewan. Sumber lemak lain adalah kacang-kacangan, biji-bijian, daging, keju, kuning telur, serta makanan yang dimasak dengan minyak. Sayur dan buah-buahan.

Berikut kadar lemak yang terdapat pada bahan makanan per 100 gr dari berat makanan

Bahan makanan	Lemak
Minyak kacang tanah	100
Minyak kelapa sawit	100
Minyak kelapa	98
Ayam	25
Daging sapi	14
Telur bebek	14,3
Telur ayam	11,5
Sarden dalam kaleng	27
Tawes	13
Ikan	4,5
Udang segar	0,2
Kelapa tua	34,7
Mentega	81,6
Margarine	81
Coklat batang	52,9
Tepung susu	30
Keju	20,3
Alpukat	6,5
Lemak sapi	90
Tahu	4,6
Tempe	4
Kacang kedelai kering	18,1
Mie kering	11,8

8. Penyebab Kerusakan Lemak

- Penyerapan bau

Lemak bersifat mudah menyerap bau. Apabila bahan pembungkus dapat menyerap lemak, maka lemak yang terserap ini akan teroksidasi oleh udara, sehingga rusak dan berbau. Bau dari bagian lemak yang rusak ini akan diserap oleh lemak yang ada dalam bungkusan yang mengakibatkan seluruh lemak menjadi rusak.

- Oksidasi dan Ketengikan

Kerusakan lemak yang utama adalah timbulnya bau dan rasa tengik yang disebut proses ketengikan. Hal ini disebabkan oleh otoksidasi radikal asam lemak tidak jenuh dalam lemak. Otoksidasi dimulai dengan pembentukan radikal- radikal bebas yang disebabkan oleh faktor- faktor yang dapat mempercepat reaksi, seperti: cahaya, panas, lemak, logam berat.

- Hidrolisis
Reaksi ini terjadi karena adanya air, sehingga lemak terhidrolisis menjadi gliserol dan asam lemak.
- Kerusakan oleh mikrobia
Kerusakan lemak oleh mikroba akan ditandai dengan perubahan warna pada fisik lemak, pigmen kuning pada lemak akan berubah menjadi warna ungu kebiru- biruan, dan diikuti dengan bau tengik.

9. Contoh Penggunaan Lemak dalam Kehidupan Sehari- hari

Lemak banyak digunakan dalam kegiatan sehari- hari oleh manusia. Dalam bidang boga sendiri, lemak memiliki manfaat yang sangat penting. Contohnya dalam proses penggorengan, lemak digunakan sebagai media penghantar panas yang banyak digunakan oleh manusia. Lemak juga digunakan dalam proses pembuatan aneka macam produk patiseri. Jenis lemak yang digunakan biasanya adalah margarin, mentega, dan shortening.

10. Bahaya dari cadangan lemak yang berlebih bagi tubuh

Cadangan lemak dalam jumlah yang cukup sangat diperlukan di dalam tubuh. Akan tetapi jika cadangan lemak yang ada dalam tubuh melewati batas akan mengakibatkan penyakit seperti jantung, ginjal, diabetes, tekanan darah tinggi, dan penyakit lainnya.

1. TRIGLISERIDA

Sebagian besar lemak dan minyak di alam terdiri atas 98-99% trigliserida. Trigliserida adalah suatu ester gliserol. Trigliserida terbentuk dari 3 asam lemak dan gliserol. Apabila terdapat satu asam lemak dalam ikatan dengan gliserol maka dinamakan monogliserida. Fungsi utama Trigliserida adalah sebagai zat energi. Lemak disimpan di dalam tubuh dalam bentuk trigliserida. Apabila sel membutuhkan energi, enzim lipase dalam sel lemak akan memecah trigliserida menjadi gliserol dan asam lemak serta melepaskannya ke dalam pembuluh darah. Oleh sel-sel yang membutuhkan komponen-komponen tersebut kemudian dibakar dan menghasilkan energi, karbondioksida (CO₂), dan air (H₂O).

2. LIPID PLASMA

Pada umumnya lemak tidak larut dalam air, yang berarti juga tidak larut dalam plasma darah. Agar lemak dapat diangkut ke dalam peredaran darah, maka lemak tersebut harus dibuat larut dengan cara mengikatkannya pada protein yang larut dalam air. Ikatan antara lemak (kolesterol, trigliserida, dan fosfolipid) dengan protein ini disebut Lipoprotein (dari kata Lipo=lemak, dan protein). Lipoprotein bertugas mengangkut lemak dari tempat pembentukannya menuju tempat penggunaannya.

Ada beberapa jenis lipoprotein, antara lain:

- Kilomikron
 1. VLDL (Very Low Density Lipoprotein)
 2. IDL (Intermediate Density Lipoprotein)
 3. LDL (Low Density Lipoprotein)

4. HDL (High Density Lipoprotein)

Tubuh mengatur kadar lipoprotein melalui beberapa cara:

- Mengurangi pembentukan lipoprotein dan mengurangi jumlah lipoprotein yang masuk ke dalam darah
- Meningkatkan atau menurunkan kecepatan pembuangan lipoprotein dari dalam darah

11. Jalur Pengangkutan Lemak dalam Darah

Lemak dalam darah diangkut dengan dua cara, yaitu melalui jalur eksogen dan jalur endogen

a. Jalur eksogen

Trigliserida & kolesterol yang berasal dari makanan dalam usus dikemas dalam bentuk partikel besar lipoprotein, yang disebut Kilomikron. Kilomikron ini akan membawanya ke dalam aliran darah. Kemudian trigliserid dalam kilomikron tadi mengalami penguraian oleh enzim lipoprotein lipase, sehingga terbentuk asam lemak bebas dan kilomikron remnan. Asam lemak bebas akan menembus jaringan lemak atau sel otot untuk diubah menjadi trigliserida kembali sebagai cadangan energi. Sedangkan kilomikron remnan akan dimetabolisme dalam hati sehingga menghasilkan kolesterol bebas. Sebagian kolesterol yang mencapai organ hati diubah menjadi asam empedu, yang akan dikeluarkan ke dalam usus, berfungsi seperti detergen & membantu proses penyerapan lemak dari makanan. Sebagian lagi dari kolesterol dikeluarkan melalui saluran empedu tanpa dimetabolisme menjadi asam empedu kemudian organ hati akan mendistribusikan kolesterol ke jaringan tubuh lainnya melalui jalur endogen. Pada akhirnya, kilomikron yang tersisa (yang lemaknya telah diambil), dibuang dari aliran darah oleh hati.

Kolesterol juga dapat diproduksi oleh hati dengan bantuan enzim yang disebut HMG Koenzim-A Reduktase, kemudian dikirimkan ke dalam aliran darah.

c. Jalur endogen

Pembentukan trigliserida dalam hati akan meningkat apabila makanan sehari-hari mengandung karbohidrat yang berlebihan. Hati mengubah karbohidrat menjadi asam lemak, kemudian membentuk trigliserida, trigliserida ini dibawa melalui aliran darah dalam bentuk Very Low Density Lipoprotein (VLDL). VLDL kemudian akan dimetabolisme oleh enzim lipoprotein lipase menjadi IDL (Intermediate Density Lipoprotein). Kemudian IDL melalui serangkaian proses akan berubah menjadi LDL (Low Density Lipoprotein) yang kaya akan kolesterol. Kira-kira $\frac{3}{4}$ dari kolesterol total dalam plasma normal manusia mengandung partikel LDL. LDL ini bertugas menghantarkan kolesterol ke dalam tubuh. Kolesterol yang tidak diperlukan akan dilepaskan ke dalam darah, dimana pertama-tama akan berikatan dengan HDL (High Density Lipoprotein). HDL bertugas membuang kelebihan kolesterol dari dalam tubuh. Itulah sebab munculnya istilah LDL-Kolesterol disebut lemak "jahat" dan HDL-Kolesterol disebut lemak "baik". Sehingga rasio keduanya harus seimbang.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1
SEWON**



**PulutanPendowoharjoSewonBantul 55185 Telp/Fax
(0274)6466054**

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP No 1)**

Nama Sekolah	: SMK N 1 SEWON
Kelas / Semester	: XI/Gasal
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Pengetahuan Bahan Makanan
Tema / Topik	: Unggas dan hasil olahannya
Alokasi Waktu	: 1 x 135 menit (1 x pertemuan)

A. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam
- KI 3 : menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang
- KI 4 : spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pengetahuan bahan makanan sebagai tindakan

pengamalan menurut agama yang dianutnya.

- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran pengetahuan bahan makanan
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.3. Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya
- 4.3. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran ruang lingkup pengetahuan bahan makanan unggas
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4. Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya
5. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan
6. Terampil mempresentasikan hasil pencarian informasi tentang pengetahuan bahan makanan unggas

D. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran pengetahuan bahan makanan ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat

1. Siswa aktif dalam pembelajaran pada ruang lingkup pengetahuan bahan makanan unggas
2. Siswa dapat menjelaskan pengertian unggas
3. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis unggas

4. Siswa dapat menjelaskan karakteristik unggas
5. Siswa dapat menjelaskan macam-macam potongan unggas
6. Siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan unggas
7. Siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan jenis – jenis olahan unggas
8. Siswa dapat mempresentasikan hasil pencarian informasi tentang pengetahuan bahan makanan unggas dengan tepat

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian unggas

Unggas merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Keunggulan unggas adalah protein yang terkandung lebih mudah dicerna ketimbang yang berasal dari protein nabati. Unggas adalah salah satu komoditi yang diperlukan untuk pemenuhan kebutuhan tubuh akan zat-zat gizi protein. Unggas biasanya dipelihara untuk diambil dagingnya saja dan diambil telurnya saja.

2. Jenis- jenis unggas

Jenis unggas yang potensial digunakan sebagai sumber daging adalah

- a. Ayam kampung
- b. Ayam ras pedaging
- c. Ayam cull
- d. Itik

Jenis unggas lainnya adalah

- a. Puyuh
- b. Entok
- c. Kalkun
- d. Burung unta

3. Karakteristik unggas

Karkas unggas adalah bentuk komoditi yang paling banyak dan umum untuk diperdagangkan. Karkas unggas adalah bagian dari tubuh unggas tanpa darah, bulu, kaki, dan organ lainnya. Karkas ini terdiri otot, tulang, lemak, dan kulit.

Bentuk kaekas bervariasi yaitu rata-rata antara 65% jantan dan 75% betina dari berat unggas hidup. Karkas unggas yang sehat diperoleh dari ayam hidup yang sehat. Tanda-tanda ayam yang sehat adalah mata unggas waspada dan unggas aktif, bulu halus, tulang dada sempurna dengan daging dada yang montok dan penuh.

Bentuk karkas ayam hampir sama dengan jenis unggas lainnya seperti itik, kalkun, burung. Karkas ayam ras biasanya lebih seragam dalam ukuran dan penampakan lebih berdaging dibandingkan dengan ayam buras.

Ciri-ciri ayam yang sehat antara lain:

	Ayam pedaging baik	Ayam pedaging kurang baik
Kondisi kesehatan	Mata waspada, aktif	Lesu, diam, kurang aktif
Bulu	Mulus, rapi, bersih dan merata	Rapuh, kusut, kotor, dan tidak rapi
Dada	Tulang dada sempurna dan padat	Tulang dada bengkok, kurus dan kurang rata
Punggung	Lebar rata dan bagus	Kecil, sempit dan kurus
Kaki dan sayap	Tegap, padat, kuat, tidak terlalu tebal	Rapuh, kecil, dan lemah
Keadaan lemak		Tidak sehat

Komponen unggas

- a. Otot
- b. Lemak
- c. Tulang
- d. Kulit

4. Macam-macam olahan unggas

Contoh olahan dari unggas untuk masakan Indonesia

- a. Abon ayam

- b. Ayam goreng
- c. Ayam panggang
- d. Semur ayam
- e. Ayam paniki
- f. Ayam pop
- g. Sate ayam

Contoh olahan dari unggas untuk maskan continental

- a. Grilled Chicken American Style
- b. Grilled Chicken Devil Sauce
- c. Chicken Maryland
- d. Chicken ala kiev

5. Cara penyimpanan daging unggas

Untuk menjaga kualitas unggas, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

1. Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
2. Simpan dalam ruang pendingin (refrigerator) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (freezer) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.

F. Model/Metode Pembelajaran

1. Metode Pembelajaran : Saentifik
2. Model Pembelajaran : Bimbingan kelompok

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Guru mengajak siswa untuk mengawali pelajaran dengan berdoa • Guru memberikan salam kepada siswa 	20 menit

	<ul style="list-style-type: none"> • Guru mengabsen siswa • Guru memberikan gambaran tentang ruang lingkup pengolahan bahan makanan unggas • Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diminta untuk berpikir sebentar tentang pengolahan bahan makanan unggas 	
Kegiatan Inti	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto , gambar, dan membaca materi tentang unggas dan hasil olahannya <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian unggas • Mengajukan pertanyaan tentang jenis-jenis dan macam – macam unggas • Mengajukan pertanyaan tentang hidangan dari unggas • Apa ada perbedaan antara hidangan dari unggas untuk pengolahan Indonesia dan pengolahan kontinental <p>Mengumpulkan data :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan berbagai sumber. <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkait dengan hasil diskusi tentang unggas dan hasil olahannya • Menyimpulkan data hasil diskusi unggas dan hasil olahannya <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan diskusi kelompok tentang unggas dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil diskusi unggas dan hasil olahannya • Menyimpulkan materi pengolahan bahan makanan unggas 	70 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru menyimpulkan materi pengolahan bahan makanan unggas. • Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar. • Guru menutup pelajaran dengan berdoa 	45menit

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran:

1. LCD
2. White board
3. Modul
4. Power point

Sumber Pembelajaran:

1. -----,(2004). Pengetahuan Bahan Pangan. Yogyakarta : PTBB FT UNY.
2. Dwi djelantik, 1999. Pengetahuan dan Pengolahan makanan Akademi Presindo. Jakarta.

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian: pengamatan,laporan
2. Prosedur Penilaian:

Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
A.Sikap 1. Terlihat aktif dalam pembelajaran Ruang Lingkup pengolahan bahan makanan unggas 2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran
B. Pengetahuan 1. Mendeskripsikan pengertian tentang unggas	Portofolio	Penyelesaian tugas individu dan kelompok

Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
C. Keterampilan 1. Terampil mempresentasikan hasil pencarian informasi tentang pengolahan bahan makanan unggas	Pengamatan dan hasil presentasi	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi.

J. Instrumen Penilaian Hasil belajar

1. Naskah Tes tertulis

- a. Pilihan ganda
- b. Uraian singkat

2. Kunci Jawaban dan Pedoman Penskoran

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Zuniarti, M.Pd
NIP. 197010 19200701 2006

Bantul, 19Agustus2014

Mahasiswa PPL

GalisMita Ken Utami
NIM. 11511244018

Guru Pembimbing

Subiarsih, M.Pd
NIP. 19710427 199512 2 001



SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	• Petugas Pelayanan	Mengamati : <ul style="list-style-type: none">Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di	Observasi <ul style="list-style-type: none">Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi	6 minggu	<ul style="list-style-type: none">video/gambar/bukuBahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di
2.1 Memiliki motivasi					

DASAR BOGA - Kelas X

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>	<p>m</p> <p>a</p> <p>k</p> <p>a</p> <p>n</p> <p>a</p> <p>n</p> <p>p</p> <p>e</p> <p>n</p> <p>y</p> <p>u</p> <p>s</p> <p>a</p> <p>n</p> <p>p</p> <p>e</p> <p>t</p> <p>u</p> <p>g</p> <p>a</p> <p>s</p> <p>p</p> <p>e</p> <p>l</p> <p>a</p> <p>y</p> <p>a</p> <p>n</p> <p>a</p> <p>n</p> <p>m</p> <p>a</p> <p>k</p> <p>a</p> <p>n</p> <p>a</p> <p>n</p>	<p>Restoran.</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait jenis , karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di restoran. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis , karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur pelayanan di restoran. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan 	<p>pengamatan dan presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melaya 		<p>Restoran Melaya ni Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net lembar kasus
3.4. Menjelaskan jenis , karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum					
4.4. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>berdasarkan lembar kasus .</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>ni Pesanan Makanan dan Minum di Restoran</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makanan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			n pembelajaran		

ahui,
Mata Pelajaran

Bantul, Agustus 2014

Mahasiswa PPL

h, S. Pd
5808051986022002

Galis Mita Ken Utami
NIM. 11511244018



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NERAKSI
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NERAKSI
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : SMK N 1 Sewon
 Kelas/Komp. Keahlian : XI / Jasa Bog menita
 Semester : 1
 Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Kontinental
 Kode Kompetensi : 099 KK 01
 Alokasi Waktu : 6 x 45

Kompetensi Dasar	Indikator	Skor	
		Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)
3. 2. Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya	a. Menjelaskan pengertian unggas	80	80
	b. Menyebutkan jenis- jenis unggas	80	80
	c. Menyebutkan karakteristik unggas	81	80
	d. Menyebutkan macam- macam potongn unggas		
	e. Mengetahui cara penyimpanan unggas	79	80
	f. Menyebutkan dan menjelaskan jenis – jenis olahan unggas	79	80
	g. Menyebutkan macam-macam hidangan dari unggas dengan teknik yang benar.	80	80
	h. Menjelaskan cara penyimpanan dari unggas	80	80

Rumus = indikator 1 + indikato

Jumlah Indikator

_____ = 560 + 720

18

= 80,002

tahui,
lata Pelajaran

Bantul, 19 Agustus2014

Mahasiswa PPL

i, M.Pd
7010 19200701 2006

Galis Mita Ken Utami
NIM. 11511244018

SMK NEGERI 1 SEWON PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL				
Hand Out No. 1	Pengetahuan bahan makanan	Unggas dan hasil olahnya	No 1	Halaman
Oleh: galis mita ken utami - 11511244018				

A. Tujuan kegiatan pembelajaran

1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pengetahuan bahan makanan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran pengetahuan bahan makanan
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
4. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
5. Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahnya
6. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan

B. Uraian materi

6. Pengertian unggas

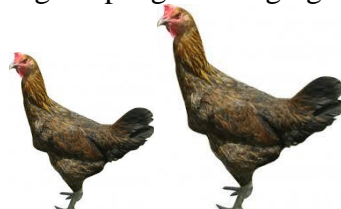
Unggas merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Keunggulan unggas adalah protein yang terkandung lebih mudah dicerna ketimbang yang berasal dari protein nabati. Unggas adalah salah satu komoditi yang diperlukan untuk pemenuhan kebutuhan tubuh akan zat-zat gizi protein. Unggas biasanya dipelihara untuk diambil dagingnya saja dan diambil telurnya saja.

7. Jenis- jenis unggas

Jenis unggas yang potensial digunakan sebagai sumber daging adalah

c. Ayam kampung

Ayam ini dikenal sebagai ayam buras atau ayam lokal. Misalnya ayam Sumatra, ayam kedondong. Ayam ini biasanya diusahakan sebagai ayam dwiguna penghasil daging dan juga penghasil telur.



d. Ayam ras pedaging

Ayam ini merupakan ayam pedaging yang unggul. Ayam pedaging ini biasanya berumur di bawah 8 minggu dimana akan diperoleh daging ayam yang lembut, empuk dan gurih, dengan bobot ayam sekitar 1,3- 2,0 kg.



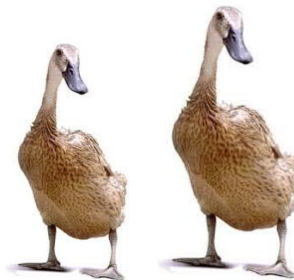
e. Ayam cull

Ayam cull ini adalah ayam petelur yang sudah afkir dan digunakan dagingnya. Ciri-ciri ayam petelur tipe berat adalah kepala yang bersih, bulu-bulu yang kering dan rapi. Penutupan kulit pada bial dan liang telinga, rapi hingga ke pangkal paruh serta tidak kendor dan tidak berkerut. Ayam petelur tinggi juga terlihat penutupan bulunya lebih rapat dan lebih rapi jika dibandingkan dengan petelur unggul produksinya 240-250 butir/tahun. Setelah merosot produk telurnya ayam tersebut bulunya suram dan bulunya tidak mulus lagi. Ayam petelur muda mulai memproduksi sampai umur 18 bulan. Setelah satu tahun memproduksi, produk telur menurun.



f. Itik

Itik dikenal sebagai unggas kedua penghasil daging sesudah ayam. Ciri dari itik adalah bentuk tubuhnya yang langsing dengan langkah tegap. Tinggi tubuh antara 45-50 cm dengan berat rata-rata 1,2-1,4 kg.



Itik Jawa sudah mulai bertelur pada umur 6 bulan dan bertelur selama 3 bulan dengan rata-rata produksi 60-70 persen. Kemudian berhenti bertelur selama 2 bulan (malting = rontok bulu) setelah itu dapat bertelur lagi selama 6 bulan dengan rata-rata produksi 80-90 persen. Kemudian rontok bulu lagi selama 2-3 bulan, dan kembali bertelur lagi selama 6 bulan, dan seterusnya. Ada beberapa jenis itik :

- ✚ Itik Jarahan (itik berwarna putih) bertelur 50 butir/tahun dan itik brangsangan (warna bulu burung brajangan) bertelur 300 butir/tahun. Itik-itik yang sedang bertelur, setiap hari memerlukan ransum 100 gr/ekor ditambah 75 gr gabah/jagung kuning. Berat telur rata-rata 63, 5 gr per butir.

- ✚ Itik serati adalah itik hasil kawin silang antara entok (*Cairina moschata*) dengan itik (*Anas platyrhynchos* var *domestica*) tidak terbang, penampilannya tenang, tidak berisik. Serati tidak menghasilkan keturunan karena terdapat potensi untuk dikembangkan sebagai itik pedaging, tumbuh cepat dan bebas dari bau yang tidak disukai. Pada umur 8 minggu dapat mencapai bobot 3 kg. Itik ini banyak dikembangkan di Taiwan dan Thailand.
- ✚ Itik cherry dari Inggris setiap hari pertambahan berat dapat mencapai 55 gr. Hal ini berarti dalam waktu 47 hari itik cherry valey sudah mencapai berat ideal. Jenis itik petelurnya dapat mencapai 275 butir per tahun, konsumsi ransum rata-rata 3,29-3,67.

Jenis unggas lainnya adalah

e. Puyuh

Burung puyuh adalah jenis unggas yang dipelihara untuk diambil daging dan juga telur. Telur puyuh mempunyai bobot sekitar 8,25- 10 gr. Burung puyuh mulai bertelur pada umur 2 ½ bulan, dan hampir setiap hari bertelur. Dalam setahun rata-rata dihasilkan 250 butir telur. Sebaiknya bila beternak puyuh dijaga agar perbandingan jantan betina 1 : 4. Telur puyuh menetas dalam waktu 17 hari pengeraman.

f. Entok

Entok merupakan penghasil daging dengan biaya produksi rendah, relatif tahan penyakit serta mudah untuk memeliharanya.

Entok anggota dari family anatide dikembangkan dalam jumlah terbesar tetapi menjadi unggas komersial di negara-negara Jerman, Austria dan negara-negara Eropa Timur. Di Eropa, entok diternakan dengan teknik penggemukan yang disebut noodling, dengan pemberian sejenis bakmi dari tepung jagung, oat dan barley. Dengan teknik penggemukan tersebut dihasilkan entok yang bagus dengan hati yang besar. Hati entok inilah kelak merupakan bahan mentah makanan lezat yang disebut *pate de foie gras* (*paste of fat liver*).

Dengan teknik pemuliaan, kini dapat dihasilkan entok dengan produksi 150 butir/tahun. Karena kadar lemaknya lebih rendah dari 18% dibanding itik 25-30%, maka entok merupakan daging yang banyak digemari di Italia dan Perancis karena lezat rasanya, di Perancis entok dikenal sebagai "Barbary Duck".

g. Burung Unta

Burung unta merupakan jenis burung yang terbesar di dunia. Mereka merupakan keluarga Ratite, yaitu burung yang tidak dapat terbang. Burung unta merupakan burung asli Afrika, tetapi sekarang telah menyebar (diternakkan) ke seluruh dunia. Burung unta jantan disebut rooster sedangkan yang betina disebut hen. Burung unta hidup selama 50-75 tahun. Kecenderungan masyarakat di dunia akan kesehatan dan mengkonsumsi sumber protein daging yang rendah

lemak dan kolesterol membuat mereka mencari jenis daging lain yang dianggap lebih aman. Burung unta menghasilkan daging berwarna merah yang rendah kolesterol, lemak dan kalori, dengan kandungan protein yang tetap tinggi dan rasa yang tidak kalah dengan jenis daging yang lain. Daging burung unta berwarna merah, bahkan warna merahnya lebih gelap dari daging sapi.

h. Kalkun

Daging kalkun tersedia dalam bentuk segar dan beku. Kalkun segar mudah rusak, seperti sejenis daging lainnya. Sedangkan kalkun beku dapat tahan sampai 6 bulan. Selain itu tidak ada perbedaan antara kalkun segar dan kalkun beku dalam hal mutu dan cita rasanya.



Daging kalkun beku harus dicairkan atau dithawing didalam lemari es atau refrigerator. Jangan dithawing pada suhu kamar atau dengan air hangat, karena dapat menyebabkan bakteri dapat berkembang dengan cepat, meskipun bagian dalam daging kalkun masih beku. Kalkun beku dapat juga dicairkan pada air dingin yang mengalir, tetapi cara ini tidak disarankan. Kalkun beku yang sudah dithawing tidak boleh dibekukan kembali. Daging kalkun tersebut akan kehilangan nilai gizi, tekstur dan citarasanya.

Daging kalkun mempunyai bagian daging merah dan putih. Daging putih proporsinya sekitar 52%, bagian dada 41% dan sayap 11%. Memasak daging kalkun tidak sulit. Yang penting adalah menggunakan metode yang aman. Cuci tangan, rendam peralatan dan semua yang kontak dengan daging kalkun mentah dengan menggunakan air panas dan ditambah sabun.

8. Karakteristik unggas

Karkas unggas adalah bentuk komoditi yang paling banyak dan umum untuk diperdagangkan. Karkas unggas adalah bagian dari tubuh unggas tanpa darah, bulu, kaki, dan organ lainnya. Karkas ini terdiri otot, tulang, lemak, dan kulit.

Bentuk karkas bervariasi yaitu rata-rata antara 65% jantan dan 75% betina dari berat unggas hidup. Karkas unggas yang sehat diperoleh dari ayam hidup yang sehat. Tanda-tanda ayam yang sehat adalah mata unggas waspada dan unggas aktif, bulu halus, tulang dada sempurna dengan daging dada yang montok dan penuh.

Bentuk karkas ayam hampir sama dengan jenis unggas lainnya seperti itik, kalkun, burung. Karkas ayam ras biasanya lebih seragam dalam

ukuran dan penampakan lebih berdaging dibandingkan dengan ayam buras.

Ciri- ciri ayam yang sehat antara lain:

	Ayam pedaging baik	Ayam pedaging kurang baik
Kondisi kesehatan	Mata waspada, aktif	Lesu, diam, kurang aktif
Bulu	Mulus, rapi, bersih dan merata	Rapuh, kusut, kotor, adan tidak rapi
Dada	Tulang dada sempurna dan padat	Tulang dada bengkok, kurus dan kurang rata
Punggung	Lebar rata dan bagus	Kecil, sempit dan kurus
Kaki dan sayap	Tegap, padat, kuat, tidak terlalu tebal	Rapuh ,kecil, dan lemah
Keadaan lemak		Tidak sehat

Komponen unggas

- e. Otot
- f. Lemak
- g. Tulang
- h. Kulit

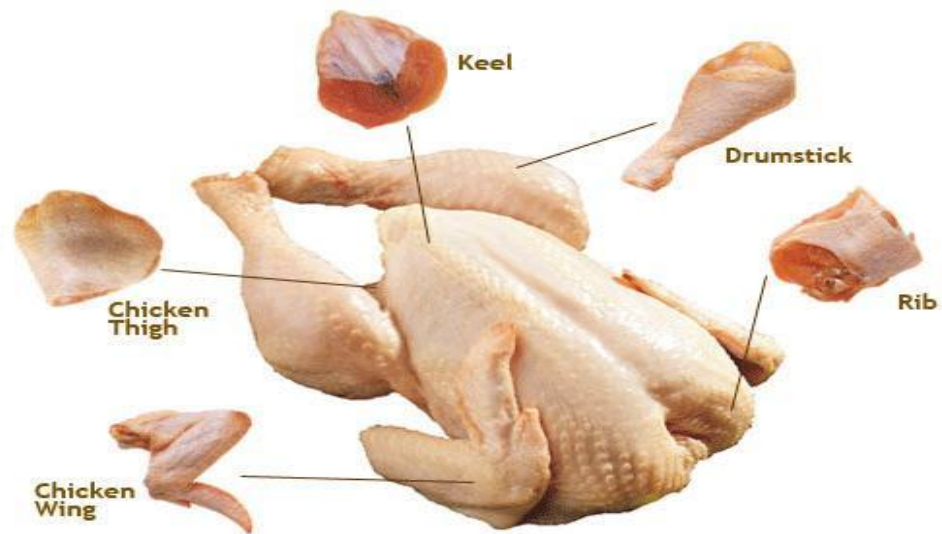
9. Mutu Kriteria Kualitas Unggas

Klasifikasi atau pengkelasan mutu (grading) adalah usaha menggolongkan komoditi menjadi beberapa kelas mutu, pengkelasan mutu ini didasarkan pada standar mutu yang sudah ada. Sedangkan standar mutu ditentukan berdasarkan atribut mutu yaitu karakteristik yang mempengaruhi mutu. Pengkelasan mutu sangat penting dalam perdagangan. Tujuan pengkelasan mutu antara lain adalah untuk menghindarkan adanya pemalsuan. Pengkelasan mutu unggas didasarkan pada spesies, jenis kelamin dan umur, yaitu faktor-faktor yang dapat mempengaruhi mutu. Berdasarkan spesies, unggas dapat digolongkan dalam ayam, bebek, kalkun, merpati dan sebagainya.

Setiap spesies mempunyai karakteristik-karakteristik yang mempengaruhi metode pemasakan dan sifat organoleptik. Jenis kelamin unggas dapat mempengaruhi cita rasa, keempukan, juiciness dan pemasakan. Umur unggas juga dapat mempengaruhi metode pemasakan dan mutu organoleptik.

Terdapat beberapa petunjuk/tanda untuk menentukan jenis kelamin dan umur karkas. Jenis kelamin dan umur karkas ditentukan melalui pengamatan visual. Karkas betina mempunyai struktur tulang lebih kecil, badan lebih bulat, kaki dan paha lebih pendek dibandingkan karkas jantan. Kulit karkas betina lebih banyak mengandung lemak daripada karkas jantan. Karkas unggas tua biasanya berwarna lebih gelap dan teksturnya kasar serta keras.

10. Nama-Nama Potongan karkass



11. Macam-macam olahan unggas

Contoh olahan dari unggas untuk masakan Indonesia

- h. Abon ayam
- i. Ayam goreng
- j. Ayam panggang
- k. Semur ayam
- l. Ayam paniki
- m. Ayam pop
- n. Sate ayam

Contoh olahan dari unggas untuk masakan continental

- e. Grilled Chicken American Style
- f. Grilled Chicken Devil Sauce
- g. Chicken Maryland
- h. Chicken ala kiev

12. Persiapan Pengolahan Unggas

Cara menyiapkan dan membersihkan unggas sama pada setiap jenis unggas. Untuk menyiapkan unggas diperlukan tempat kerja yang khusus dan alat kerja tersendiri, Gunakan apron dari karet atau plastik, bersihkan, dan desinfeksikan. Peralatan kerja setelah habis bekerja untuk menghindari bahaya adanya salmonella.

1. Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas
 - a. Menghilangkan bulu; Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau.
 - b. Membersihkan bulu-bulu kecil; Diletakkan di atas api hingga hilang.
 - c. Menghilangkan leher; Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
 - d. Menghilangkan kaki; Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu.

- e. Mengambil bagian dalam; Potong bagian usus, 2–3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
 - f. Mencuci; Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
 - g. Mengikat dan melipat; Ikat dan bentuk sebelum dimasak.
2. Mengikat tanpa jarum
 - a. Buat ikatan di bawah lubang usus, silangkan di atas paha.
 - b. Ujung tali diletakkan pada bagian paha, letakkan ayam pada satu sisi, tali ditarik di atas sayap.
 - c. Kulit leher menutupi ujung leher, ikat dengan tali.
 - d. Kedua ujung tali ditarik kencang di bagian sisi sayap yang lain dan ikat.
 3. Mengikat dengan jarum
 - a. Kulit leher menutupi ujung leher, tusukkan jarum melalui sayap dan bagian punggung.
 - b. Tusukan yang keluar ditusukkan melalui sayap kedua.
 - c. Tekan paha, tusuk-tusuk melalui kulit perut.
 - d. Tusukan yang keluar melalui paha bagian belakang.
 - e. Ayam dibentuk lagi di setiap ujung, ditarik kencang dan ikat.
 4. Mengikat kaki

Ayam untuk sup dimasak, ayam panggang biasanya tidak diikat:

 - a. Bagian kanan dan kiri perut dilubangi
 - b. Lipat kaki dan masukkan ke dalam lubang
 5. Mengikat dua kali untuk unggas yang besar (angsa, bebek, kalkun)
 - a. Ditusuk melalui bagian tengah pergelangan pada paha.
 - b. Tusuk kedua bagian sayap yang dilipat ke belakang dan ikat.
 - c. Kedua paha dirapatkan lalu tusukkan melalui bagian belakang paha melewati bagian perut lalu ikat

8. Teknik Memotong Ayam atau Unggas

Teknik memotong unggas terlebih dahulu harus mengetahui bagian-bagiannya. Pengetahuan anatomi dan pengenalan kerangka sangat dibutuhkan sebelum memotong ayam menjadi bagian tertentu. Tujuannya adalah membuat potongan yang tepat, mengurangi trimming atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang dan mempercepat proses pemotongan. Berikut ini proses pemotongan unggas berdasarkan teknik olah.

1. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah Roasting
 - a. Singeing, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa.
 - b. Potong winglet dan kaki kira-kira 1 cm di bawah lutut.
 - c. Potong tulang leher, dan tinggalkan jelambir kulit leher kira-kira 3 cm dari pangkal leh
 - d. Baringkan ayam pada cutting board dan patahkan persendian paha dan punggung dengan jalan menekan pelan-pelan.

- e. Tusukkan jarum dan benang melalui: kak–kaki–sayap–jelambir–pangkal–leher sayap.
 - f. Letakkan ayam dengan punggung menghadap bawah pada cutting board.
 - g. Tekan kaki ke depan sehingga dada tampak lebih besar, kemudian ikatkan kedua ujung benang kuat-kuat. Catatan: Perlakuan awal sebelum trussing bagian dalam diberi garam, dan stuff dengan dressing.
2. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah Grilling
 - a. Singeing.
 - b. Potong winglet dan kaki.
 - c. Potong tulang belakang, dapat dilakukan dari dalam rongga badan maupun dari luar.
 - d. Buka dan ratakan kedua belah bagian dada.
 - e. Buat torehan kecil pada kulit seukuran lutut ayam.
 - f. Masukkan ujung lutut ke dalam torehan tadi sehingga paha melekat pada dada sehingga aman pada waktu dimasak.
 3. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah Sauting
 - a. Singeing.
 - b. Potong winglet dan kaki.
 - c. Potong dan pisahkan paha dari badan melalui sela paha dan badan.
 - d. Potong dan pisahkan tulang belakang dari bagian dada.
 - e. Pisahkan dada menjadi dua melalui salah satu sisi tulang dada.
 - f. Potong masing-masing belahan dada menjadi sama berat, sehingga akhirnya menjadi 4 potong daging dada.
 - f. Potong masing-masing kaki menjadi dua melalui persendian paha menjadi paha bagian atas dan paha bagian bawah.
 4. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah Supreme
 - a. Singeing.
 - b. Potong dan pisahkan kaki dari badan melalui sela paha dan badan.
 - c. Kuliti bagian dada.
 - d. Keluarkan tulang canggah (wing bond).
 - e. Potong winglet dan kuliti sayap yang tersisa pada badan.
 - f. Potong dan pisahkan daging dada dari tulang dada.
 5. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah Stewing
 - a. Potong carcass menjadi 12 potong.
 - b. Pisahkan dua sayap dari tubuhnya, potong paha, persendian kaki, potong menyilang carcass dari tulang dada sepanjang tulang rusuk.
 - c. Pisahkan dada dari tulangnya.

13. Cara penyimpanan daging unggas

Untuk menjaga kualitas unggas, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

1. Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
2. Simpan dalam ruang pendingin (refrigerator) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (freezer) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.

a. Tugas

- 1) Diskusi siswa dan presentasi
- 2) Mencari artikel dan literature lain tentang deskripsi dari unggas dari berbagai sumber buku lainnya.

b. Tes formatif

Tes formatif berbentuk soal esay

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan singkat dan tepat

1. Jelaskan pengertian Ayam Kampung
2. Kriteria pengkelasan mutu unggas yang dilihat dari apa saja?
3. Apa yang disebut dengan Itik Serati ?

c. Kunci Jawaban Formatif

1. Ayam Kampung dikenal sebagai ayam buras (bukan ras) atau ayam local. Misalkan : ayam sumatera, ayam kedu, ayam nunukan. Ayam ini umumnya diusahakan sebagai ayam dwiguna yaitu selain sebagai penghasil daging juga penghasil telur.
2. Kriteria pengkelasan mutu dilihat dari :
 - Spesies : mempunyai karakteristik-karakteristik yang mempengaruhi metode pemasakan dan sifat organoleptik.
 - Jenis kelamin: mempengaruhi cita rasa, keempukan, juiciness dan pemasakan.
 - Umur : mempengaruhi metode pemasakan dan mutu organoleptik
3. Itik serati adalah itik hasil kawin silang antara entok (*Cairina moschata*) dengan itik (*Anas platyrhynchos* var *domestica*) tidak terbang, penampilannya tenang, tidak berisik.

Lembar kerja

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SMK NEGERI 1 SEWON PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL				
Hand Out No. 1	Pengetahuan bahan makanan	Unggas dan hasil olahannya	No 1	Halaman
Oleh: galis mita ken utami - 11511244018				

C. Tujuan kegiatan pembelajaran

7. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pengetahuan bahan makanan sebagai tindakan

pengamalan menurut agama yang dianutnya.

8. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran pengetahuan bahan makanan
9. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
10. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
11. Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya
12. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan

D. Uraian materi

14. Pengertian unggas

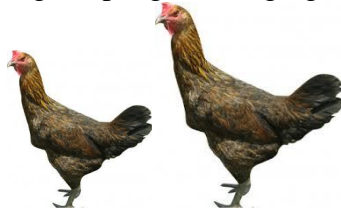
Unggas merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Keunggulan unggas adalah protein yang terkandung lebih mudah dicerna ketimbang yang berasal dari protein nabati. Unggas adalah salah satu komoditi yang diperlukan untuk pemenuhan kebutuhan tubuh akan zat-zat gizi protein. Unggas biasanya dipelihara untuk diambil dagingnya saja dan diambil telurnya saja.

15. Jenis- jenis unggas

Jenis unggas yang potensial digunakan sebagai sumber daging adalah

g. Ayam kampung

Ayam ini dikenal sebagai ayam buras atau ayam lokal. Misalnya ayam Sumatra, ayam kedu. Ayam ini biasanya diusahakan sebagai ayam dwiguna penghasil daging dan juga penghasil telur.



h. Ayam ras pedaging

Ayam ini merupakan ayam pedaging yang unggul. Ayam pedaging ini biasanya berumur di bawah 8 minggu dimana akan diperoleh daging ayam yang lembut, empuk dan gurih, dengan bobot ayam sekitar 1,3- 2,0 kg.



i. Ayam cull

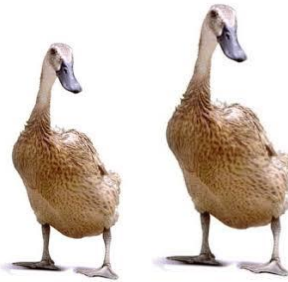
Ayam cull ini adalah ayam petelur yang sudah afkir dan digunakan dagingnya. Ciri-ciri ayam petelur tipe berat adalah kepala yang bersih, bulu-bulu yang kering dan rapi. Penutupan kulit pada bial dan liang telinga, rapi hingga ke pangkal paruh serta tidak kendor dan tidak berkerut. Ayam petelur tinggi juga terlihat

penutupan bulunya lebih rapat dan lebih rapi jika dibandingkan dengan petelur unggul produksinya 240-250 butir/tahun. Setelah merosot produk telurnya ayam tersebut bulunya suram dan bulunya tidak mulus lagi. Ayam petelur muda mulai memproduksi sampai umur 18 bulan. Setelah satu tahun memproduksi, produk telur menurun.



j. Itik

Itik dikenal sebagai unggas kedua penghasil daging sesudah ayam. Cirri dari itik adalah bentuk tubuhnya yang lansing dengan langkah tegap. Tinggi tubuh antara 45-50 cm dengan berat rata-rata 1,2-1,4 kg.



Itik Jawa sudah mulai bertelur pada umur 6 bulan dan bertelur selama 3 bulan dengan rata-rata produksi 60-70 persen. Kemudian berhenti bertelur selama 2 bulan (malting = rontok bulu) setelah itu dapat bertelur lagi selama 6 bulan dengan rata-rata produksi 80-90 persen. Kemudian rontok bulu lagi selama 2-3 bulan, dan kembali bertelur lagi selama 6 bulan, dan seterusnya. Ada beberapa jenis itik :

- ✚ Itik Jarahan (itik berwarna putih) bertelur 50 butir/tahun dan itik brangsangan (warna bulu burung brajangan) bertelur 300 butir/tahun. Itik-itik yang sedang bertelur, setiap hari memerlukan ransum 100 gr/ekor ditambah 75 gr gabah/jagung kuning. Berat telur rata-rata 63, 5 gr per butir.
- ✚ Itik serati adalah itik hasil kawin silang antara entok (*Cairina moschata*) dengan itik (*Anas platyrtnehos var domestica*) tidak terbang, penampilannya tenang, tidak berisik. Serati tidak menghasilkan keturunan karena terdapat potensi untuk dkembangkan sebagai itik pedaging, tumbuh cepat dan bebas dari bau yang tidak disukai. Pada umur 8 minggu dapat mencapai bobot 3 kg. Itik ini banyak dikembangkan di Taiwan dan Thailand.
- ✚ Itik cherry dari inggris setiap hari pertambahan berat dapat mencapai 55 gr. Hal ini berarti dalam waktu 47 hari itik

cherry valey sudah mencapai berat ideal. Jenis itik petelurnya dapat mencapai 275 butir per tahun, konsumsi ransum rata-rata 3,29-3,67.

Jenis unggas lainnya adalah

i. Puyuh

Burung puyuh adalah jenis unggas yang dipelihara untuk diambil daging dan juga telur. Telur puyuh mempunyai bobot sekitar 8,25- 10 gr. Burung puyuh mulai bertelur pada umur 2 ½ bulan, dan hampir setiap hari bertelur. Dalam setahun rata-rata dihasilkan 250 butir telur. Sebaiknya bila beternak puyuh dijaga agar perbandingan jantan dan betina 1 : 4. Telur puyuh menetas dalam waktu 17 hari pengeraman.

j. Entok

Entok merupakan penghasil daging dengan biaya produksi rendah, relative tahan penyakit serta mudah untuk memeliharanya.

Entok anggota dari family anatide dikembangkan dalam jumlah terbesar tetapi menjadi unggas komersial di negara-negara Jerman, Austria dan negara-negara Eropa Timur. Di Eropa, entok diternakan dengan teknik penggemukan yang disebut noodling, dengan pemberian sejenis bakmi dari tepung jagung, oat dan barley. Dengan teknik penggemukan tersebut dihasilkan entok yang bagus dengan hati yang besar. Hati entok inilah kelak merupakan bahan mentah makanan lezat yang disebut pate de foie gras (*pasto of fat liver*).

Dengan teknik pemuliaan, kini dapat dihasilkan entok dengan produksi 150 butir/tahun. Karena kadar lemaknya lebih rendah dari 18% dibanding itik 25-30%, maka entok merupakan daging yang banyak digemari di Italia dan Perancis karena lezat rasanya, di Perancis entok dikenal sebagai “Barbary Duck

k. Burung Unta

Burung unta merupakan jenis burung yang terbesar didunia. Mereka merupakan keluarga Ratite, yaitu burung yang tidak dapat terbang. Burung unta merupakan burung asli Afrika, tetapi sekarang telah menyebar (diterakkan) ke seluruh dunia. Burung unta jantan disebut rooster sedangkan yang betina disebut hen. Burung unta hidup selama 50-75 tahun. Kecenderungan masyarakat didunia akan kesehatan dan mengkonsumsi sumber protein daging yang rendah lemak dan kolesterol membuat mereka mencari jenis daging lain yang dianggap lebih aman. Burung unta menghasilkan daging berwarna merah yang rendah kolesterol, lemak dan kalori, dengan kandungan protein yang tetap tinggi dan rasa yang tidak kalah dengan jenis daging yang lain. Daging burung unta berwarna merah, bahkan warna merahnya lebih gelap dari daging sapi.

l. Kalkun

Daging kalkun tersedia dalam bentuk segar dan beku. Kalkun segar mudah rusak, seperti sejenis daging lainnya. Sedangkan kalkun beku dapat tahan sampai 6 bulan. Selain itu tidak ada perbedaan

antara kalkun segar dan kalkun beku dalam hal mutu dan cita rasanya.



Daging kalkun beku harus dicairkan atau dithawing didalam lemari es atau refrigerator. Jangan dithawing pada suhu kamar atau dengan air hangat, karena dapat menyebabkan bakteri dapat berkembang dengan cepat, meskipun bagian dalam daging kalkun masih beku. Kalkun beku dapat juga dicairkan pada air dingin yang mengalir, tetapi cara ini tidak disarankan. Kalkun beku yang sudah dithawing tidak boleh dibekukan kembali. Daging kalkun tersebut akan kehilangan nilai gizi, tekstur dan citarasanya.

Daging kalkun mempunyai bagian daging merah dan putih. Daging putih proporsinya sekitar 52%, bagian dada 41% dan sayap 11%. Memasak daging kalkun tidak sulit. Yang penting adalah menggunakan metode yang aman. Cuci tangan, rendam peralatan dan semua yang kontak dengan daging kalkun mentah dengan menggunakan air panas dan ditambah sabun.

16. Karakteristik unggas

Karkas unggas adalah bentuk komoditi yang paling banyak dan umum untuk diperdagangkan. Karkas unggas adalah bagian dari tubuh unggas tanpa darah, bulu, kaki, dan organ lainnya. Karkas ini terdiri otot, tulang, lemak, dan kulit.

Bentuk karkas bervariasi yaitu rata-rata antara 65% jantan dan 75% betina dari berat unggas hidup. Karkas unggas yang sehat diperoleh dari ayam hidup yang sehat. Tanda-tanda ayam yang sehat adalah mata unggas waspada dan unggas aktif, bulu halus, tulang dada sempurna dengan daging dada yang montok dan penuh.

Bentuk karkas ayam hampir sama dengan jenis unggas lainnya seperti itik, kalkun, burung. Karkas ayam ras biasanya lebih seragam dalam ukuran dan penampakan lebih berdaging dibandingkan dengan ayam buras.

Ciri- ciri ayam yang sehat antara lain:

	Ayam pedaging baik	Ayam pedaging kurang baik
Kondisi kesehatan	Mata waspada, aktif	Lesu, diam, kurang aktif
Bulu	Mulus, rapi, bersih dan merata	Rapuh, kusut, kotor, dan tidak rapi
Dada	Tulang dada sempurna dan padat	Tulang dada bengkok, kurus dan kurang rata

Punggung Kaki dan sayap Keadaan lemak	Lebar rata dan bagus Tegap, padat, kuat, tidak terlalu tebal	Kecil, sempit dan kurus Rapuh ,kecil, dan lemah Tidak sehat
---	--	---

Komponen unggas

- i. Otot
- j. Lemak
- k. Tulang
- l. Kulit

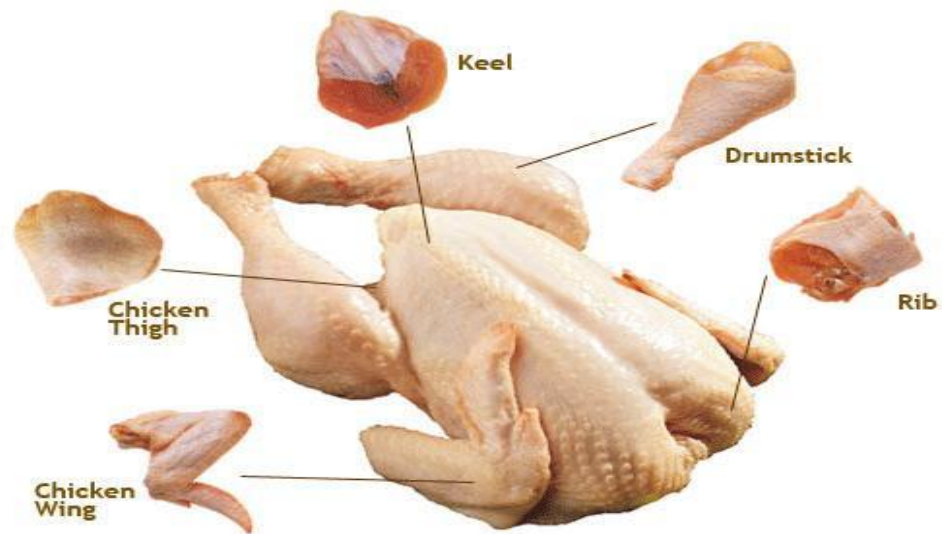
17. Mutu Kriteria Kualitas Unggas

Klasifikasi atau pengkelasan mutu (grading) adalah usaha menggolongkan komoditi menjadi beberapa kelas mutu, pengkelasan mutu ini didasarkan pada standar mutu yang sudah ada. Sedangkan standar mutu ditentukan berdasarkan atribut mutu yaitu karakteristik yang mempengaruhi mutu. Pengkelasan mutu sangat penting dalam perdagangan. Tujuan pengkelasan mutu antara lain adalah untuk menghindarkan adanya pemalsuan. Pengkelasan mutu unggas didasarkan pada spesies, jenis kelamin dan umur, yaitu faktor-faktor yang dapat mempengaruhi mutu. Berdasarkan spesies, unggas dapat digolongkan dalam ayam, bebek, kalkun, merpati dan sebagainya.

Setiap spesies mempunyai karakteristik-karakteristik yang mempengaruhi metode pemasakan dan sifat organoleptik. Jenis kelamin unggas dapat mempengaruhi cita rasa, keempukan, juiciness dan pemasakan. Umur unggas juga dapat mempengaruhi metode pemasakan dan mutu organoleptik.

Terdapat beberapa petunjuk/tanda untuk menentukan jenis kelamin dan umur karkas. Jenis kelamin dan umur karkas ditentukan melalui pengamatan visual. Karkas betina mempunyai struktur tulang lebih kecil, badan lebih bulat, kaki dan paha lebih pendek dibandingkan karkas jantan. Kulit karkas betina lebih banyak mengandung lemak daripada karkas jantan. Karkas unggas tua biasanya berwarna lebih gelap dan teksturnya kasar serta keras.

18. Nama-Nama Potongan karkass



19. Macam-macam olahan unggas

Contoh olahan dari unggas untuk masakan Indonesia

- o. Abon ayam
- p. Ayam goreng
- q. Ayam panggang
- r. Semur ayam
- s. Ayam paniki
- t. Ayam pop
- u. Sate ayam

Contoh olahan dari unggas untuk masakan continental

- i. Grilled Chicken American Style
- j. Grilled Chicken Devil Sauce
- k. Chicken Maryland
- l. Chicken ala kiev

20. Persiapan Pengolahan Unggas

Cara menyiapkan dan membersihkan unggas sama pada setiap jenis unggas. Untuk menyiapkan unggas diperlukan tempat kerja yang khusus dan alat kerja tersendiri, Gunakan apron dari karet atau plastik, bersihkan, dan desinfeksikan. Peralatan kerja setelah habis bekerja untuk menghindari bahaya adanya salmonella.

5. Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas
 - h. Menghilangkan bulu; Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau.
 - i. Membersihkan bulu-bulu kecil; Diletakkan di atas api hingga hilang.
 - j. Menghilangkan leher; Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
 - k. Menghilangkan kaki; Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu.

- l. Mengambil bagian dalam; Potong bagian usus, 2–3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
- m. Mencuci; Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
- n. Mengikat dan melipat; Ikat dan bentuk sebelum dimasak.
6. Mengikat tanpa jarum
 - e. Buat ikatan di bawah lubang usus, silangkan di atas paha.
 - f. Ujung tali diletakkan pada bagian paha, letakkan ayam pada satu sisi, tali ditarik di atas sayap.
 - g. Kulit leher menutupi ujung leher, ikat dengan tali.
 - h. Kedua ujung tali ditarik kencang di bagian sisi sayap yang lain dan ikat.
7. Mengikat dengan jarum
 - f. Kulit leher menutupi ujung leher, tusukkan jarum melalui sayap dan bagian punggung.
 - g. Tusukan yang keluar ditusukkan melalui sayap kedua.
 - h. Tekan paha, tusuk-tusuk melalui kulit perut.
 - i. Tusukan yang keluar melalui paha bagian belakang.
 - j. Ayam dibentuk lagi di setiap ujung, ditarik kencang dan ikat.
8. Mengikat kaki

Ayam untuk sup dimasak, ayam panggang biasanya tidak diikat:

 - a. Bagian kanan dan kiri perut dilubangi
 - b. Lipat kaki dan masukkan ke dalam lubang
5. Mengikat dua kali untuk unggas yang besar (angsa, bebek, kalkun)
 - a. Ditusuk melalui bagian tengah pergelangan pada paha.
 - b. Tusuk kedua bagian sayap yang dilipat ke belakang dan ikat.
 - c. Kedua paha dirapatkan lalu tusukkan melalui bagian belakang paha melewati bagian perut lalu ikat

8. Teknik Memotong Ayam atau Unggas

Teknik memotong unggas terlebih dahulu harus mengetahui bagian-bagiannya. Pengetahuan anatomi dan pengenalan kerangka sangat dibutuhkan sebelum memotong ayam menjadi bagian tertentu. Tujuannya adalah membuat potongan yang tepat, mengurangi trimming atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang dan mempercepat proses pemotongan. Berikut ini proses pemotongan unggas berdasarkan teknik olah.

6. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah Roasting

- h. Singeing, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa.
- i. Potong winglet dan kaki kira-kira 1 cm di bawah lutut.
- j. Potong tulang leher, dan tinggalkan jelambir kulit leher kira-kira 3 cm dari pangkal leh
- k. Baringkan ayam pada cutting board dan patahkan persendian paha dan punggung dengan jalan menekan pelan-pelan.

- l. Tusukkan jarum dan benang melalui: kak–kaki–sayap–jelambir–pangkal–leher sayap.
 - m. Letakkan ayam dengan punggung menghadap bawah pada cutting board.
 - n. Tekan kaki ke depan sehingga dada tampak lebih besar, kemudian ikatkan kedua ujung benang kuat-kuat. Catatan: Perlakuan awal sebelum trussing bagian dalam diberi garam, dan stuff dengan dressing.
7. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah Grilling
- g. Singeing.
 - h. Potong winglet dan kaki.
 - i. Potong tulang belakang, dapat dilakukan dari dalam rongga badan maupun dari luar.
 - j. Buka dan ratakan kedua belah bagian dada.
 - k. Buat torehan kecil pada kulit seukuran lutut ayam.
 - l. Masukkan ujung lutut ke dalam torehan tadi sehingga paha melekat pada dada sehingga aman pada waktu dimasak.
8. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah Sauting
- g. Singeing.
 - h. Potong winglet dan kaki.
 - i. Potong dan pisahkan paha dari badan melalui sela paha dan badan. d. Potong dan pisahkan tulang belakang dari bagian dada.
 - j. Pisahkan dada menjadi dua melalui salah satu sisi tulang dada.
 - k. Potong masing-masing belahan dada menjadi sama berat, sehingga akhirnya menjadi 4 potong daging dada.
 - l. Potong masing-masing kaki menjadi dua melalui persendian paha menjadi paha bagian atas dan paha bagian bawah.
9. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah Supreme
- g. Singeing.
 - h. Potong dan pisahkan kaki dari badan melalui sela paha dan badan.
 - i. Kuliti bagian dada.
 - j. Keluarkan tulang canggah (wing bond).
 - k. Potong winglet dan kuliti sayap yang tersisa pada badan.
 - l. Potong dan pisahkan daging dada dari tulang dada.
10. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah Stewing
- d. Potong carcass menjadi 12 potong.
 - e. Pisahkan dua sayap dari tubuhnya, potong paha, persendian kaki, potong menyilang carcass dari tulang dada sepanjang tulang rusuk.
 - f. Pisahkan dada dari tulangnya.

21. Cara penyimpanan daging unggas

Untuk menjaga kualitas unggas, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

1. Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
2. Simpan dalam ruang pendingin (refrigerator) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (freezer) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.

d. Tugas

- 3) Diskusi siswa dan presentasi
- 4) Mencari artikel dan literature lain tentang deskripsi dari unggas dari berbagai sumber buku lainnya.

e. Tes formatif

Tes formatif berbentuk soal esay

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan singkat dan tepat

4. Jelaskan pengertian Ayam Kampung
5. Kriteria pengkelasan mutu unggas yang dilihat dari apa saja?
6. Apa yang disebut dengan Itik Serati ?

f. Kunci Jawaban Formatif

3. Ayam Kampung dikenal sebagai ayam buras (bukan ras) atau ayam local. Misalkan : ayam sumatera, ayam kedu, ayam nunukan. Ayam ini umumnya diusahakan sebagai ayam dwiguna yaitu selain sebagai penghasil daging juga penghasil telur.

4. Kriteria pengkelasan mutu dilihat dari :

- Spesies : mempunyai karakteristik-karakteristik yang mempengaruhi metode pemasakan dan sifat organoleptik.
- Jenis kelamin: mempengaruhi cita rasa, keempukan, juiciness dan pemasakan.
- Umur : mempengaruhi metode pemasakan dan mutu organoleptik

3, Itik serati adalah itik hasil kawin silang antara entok (*Cairina moschata*) dengan itik (*Anas platyrtnehos var domestica*) tidak terbang, penampilannya tenang, tidak berisik.

Lembar kerja

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Jlutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)646605

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene
Kelas/Semester : X/1
Materi Pokok : Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan
perkembang biakan mikroorganisme
Alokasi Waktu : 2 x 45 menit

I. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang

DASAR BOGA - Kelas X

spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

J. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang mengevaluasi layanan makanan dan minuman ke kamar (<i>room service</i>)	
2.2	Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	

2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	
3.2	Mendeskripsikan jenis-jenis , struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme	6. Menjelaskan tentang pengertian mikroorganisme 7. Menjelaskan tentang peranan dari mikroorganisme 8. Menjelaskan tentang struktur dari mikroorganisme 9. Menyebutkan jenis-jenis mikroorganisme 10. Menjelaskan tentang bahaya dari mikroorganisme pada makanan
4.2	Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan	Mengidentifikasi penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme.

K. Tujuan Pembelajaran

Dengan mengembangkan nilai karakter disiplin, aktif, mandiri, kerjasama dan tanggung jawab, maka melalui kegiatan praktek, diharapkan siswa mampu:

8. Siswa dapat menjelaskan mikroorganisme
9. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis mikroorganisme dengan benar dan tepat.
10. Siswa dapat menjelaskan peranan dari mikroorganisme
11. Siswa dapat menjelaskan struktur mikroorganisme
12. Siswa dapat menjelaskan tentang bahaya dari mikroorganisme pada makanan

L. Materi Pembelajaran

1. Pengertian mikroorganisme
2. Jenis-jenis mikroorganisme
3. Peranan dari mikroorganisme
4. Struktur mikroorganisme
5. Bahaya dari mikroorganisme pada makanan

M. Metode Pembelajaransanitasi hygiene

Metode : Cooperatif learning, ceramah, dan tanya jawab

N. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

- Media pembelajaran
 1. LCD
 2. Modul
 3. Power point
- Alat dan bahan
 1. Hand out materi mikroorganisme
- **Sumber Pembelajaran:**
 1. Siti yasiratul. 2005. *Mengikuti Prosedur Hygiene*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
 2. Prihastuti, dkk. 2008. *Restoran Jilid 1*. Yogyakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

O. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka dengan salam pembuka. • Guru memeriksa kesiapan tempat pembelajaran (kebersihan dan kenyamanan) • Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius. • Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. • Guru dengan santun melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan tentang materi mikroorganisme • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, tugas-tugas praktek, macam-macam buku materi/ modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjawab salam • Bila belum rapi peserta didik membenahi dan membersihkan tempat belajar • Berdoa • Mendengarkan dan menjawab pertanyaan • Mengamati dan mencermati penjelasan guru • Siswa menjawab pertanyaan guru 	15'

Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/gambar/atau membaca materi tentang mikroorganisme <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, peranan, bahaya mikroorganisme terhadap makanan. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi Menyimpulkan data hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> membaca bahan ajar/handout/ gambar yang dibagikan oleh guru peserta didik menanyakan materi yang belum jelas Peserta didik berdiskusi sesuai kelompok Mengolah dan menganalisis data Membuat kesimpulan Presentasi dan tanya jawab 	60'
Kegiatan Penutup	<p>Penutup :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok. Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang 	<ul style="list-style-type: none"> Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas 	10'

	<p>telah diberikan secara tanggung jawab.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya. • Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa. • Mengucapkan salam penutup. 	<ul style="list-style-type: none"> • Berdoa • Menjawab salam 	
Jumlah			90'

P. Penilaian Hasil Belajar

1. Jenis dan teknik penilaian

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap tanggung jawab, peduli, dan responsive dalam mempelajari sanitasi hygiene	Unjuk kerja	<ul style="list-style-type: none"> - Penugasan - Diskusi - Presentasi
Menjawab pertanyaan <i>post test</i> secara tepat dan benar	<i>Post test</i> (<i>Test Objektif</i>)	7. Lembaran tugas latihan 8. Rubrik penilaian latihan

1. Bentuk instrumen dan instrument

a. Penilaian Sikap

- Teknik : observasi

- Bentuk Instrumen : lembar observasi
- Kisi-kisi

Sikap dan Pengertian	Indikator
22. Jujur adalah perilaku dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan.	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak menyontek dalam mengerjakan ujian/ulangan • Tidak menjadi plagiat (mengambil/menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumber) • Mengungkapkan perasaan apa adanya • Menyerahkan kepada yang berwenang barang yang ditemukan
23. Disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	<ul style="list-style-type: none"> • Datang tepat waktu • Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah
24. Tanggung jawab adalah sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa	<ul style="list-style-type: none"> • Melaksanakan tugas individu dengan baik • Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan • Tidak menyalahkan/menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat • Mengembalikan barang yang dipinjam
25. Toleransi adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat • Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya • Dapat menerima kekurangan orang lain • Dapat mememaafkan kesalahan orang lain • Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan • Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain
26. Gotong royong adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas	<ul style="list-style-type: none"> • Terlibat aktif dalam bekerja bakti membersihkan kelas atau sekolah • Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan • Bersedia membantu orang lain tanpa

dan tolong menolong secara ikhlas.	<p>mengharap imbalan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mencari jalan untuk mengatasi perbedaan pendapat/pikiran antara diri sendiri dengan orang lain • Mendorong orang lain untuk bekerja sama demi mencapai tujuan bersama
<p>27. Santun atau sopan adalah sikap baik dalam pergaulan baik dalam berbahasa maupun bertingkah laku. Norma kesantunan bersifat <u>relatif</u>, artinya yang dianggap baik/santun pada tempat dan waktu tertentu bisa berbeda pada tempat dan waktu yang lain.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Menghormati orang yang lebih tua. • Tidak berkata-kata <u>kotor</u>, <u>kasar</u>, dan <u>takabur</u>. • Tidak meludah di sembarang tempat. • Tidak menyela pembicaraan pada waktu yang tidak tepat
<p>28. Percaya diri adalah kondisi mental atau psikologis seseorang yang memberi keyakinan kuat untuk berbuat atau bertindak</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu. • Mampu membuat keputusan dengan cepat • Tidak mudah putus asa • Tidak canggung dalam bertindak

No	Nama Siswa	Observasi Diskusi			Kinerja Presentasi			Jml Skor	Nilai
		Akt	Disl	Kerj sm	Prns rt	Visu al	Isi		
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		
1	Aditya Setiawan								
2	Agtri Prihartanti								
3	Angi Rahmawati								
4	Anis Rahmawati								
5	Ari Purnomo								
6	Ari Suhendar								
7	Atik Windriana								
8	Eka Pratiwi								
9	Fatirotun Nahdhiyah								
10	Felintina Febriyani								
11	Firda Nur Anggraini								

12	Ida Pujiastuti								
13	Ika Nuryani								
14	Irvan Kurniawan								
15	Lucky Dewi Kurniawati								
16	Mia Nur Azizah								
17	Miftah Annurrahmahwati								
18	MMisbakhudiin								
19	Nadela Festy Fauziah								
20	Nindi Sekar Widayanti								
21	Nur Alia Yahya								
22	Padma Purnawanti								
23	Renisilpia								
24	Restu Dananti								
25	Dwi Ade Putra								
26	Safina Fitri								
27	Sakti Wijaya Ningrum								
28	Siti Salimah								
29	Sumaya Fatma								
30	Tri Agustina								
31	Trimalita Sari								
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih								

Petunjuk Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap

2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Petunjuk Penilaian :

DASAR BOGA - Kelas X

$$\rightarrow \frac{SkorygDiperoleh}{Skortertinggi} \times 4 = Skorakhir$$

Sesuai Permendikbud No 81A Tahun 2013 peserta didik memperoleh nilai adalah:

Sangat Baik (A) : apabila memperoleh skor : **3,33 < skor ≤ 4,00**

Baik (B) : apabila memperoleh skor : **2,33 < skor ≤ 3,33**

Cukup (C) : apabila memperoleh skor : **1,33 < skor ≤ 2,33**

Kurang (D) : apabila memperoleh skor : **skor ≤ 1,33**

a. Pengetahuan

- Teknik penilaian : Tes tertulis
- Bentuk instrumen : Tes uraian
- Kisi-kisi

No	Materi	Indikator	Nomor soal	Jumlah soal
1	Pengertian	Menjelaskan pengertian mikroorganisme	1	1
2	Fungsi	Menjelaskan peranan mikroorganisme pada pembuatan tempe Fungsi mikroorganisme yang merugikan	2 dan 5	2
3	Jenis-jenis	Menjelaskan jenis-jenis mikroorganisme	4	1
4	Cara penyimpanan	Menjelaskan cara penyimpanan makanan	3	1
No	Materi	Indikator	Nomor soal	Jumlah soal
1	Pengertian	Menjelaskan pengertian mikroorganisme	1	1
2	Fungsi	Menjelaskan peranan mikroorganisme pada pembuatan tempe Fungsi mikroorganisme yang merugikan	2 dan 5	2
3	Jenis-jenis	Menjelaskan jenis-jenis mikroorganisme	4	1
4	Cara penyimpanan	Menjelaskan cara penyimpanan makanan	3	1

• **Tes Formatif**

1. Apa yang anda ketahui tentang mikroorganisme?
2. Jelaskan peranan mikroorganisme pada pembuatan tempe?
3. Apa yang dapat dilakukan untuk menghindari makanan dari mikroorganisme?
4. Sebutkan jenis-jenis mikroorganisme?
5. Jelaskan peranan mikroorganisme pada makanan yang merugikan?

• **Kunci Jawaban Formatif**

No	Jawaban	Skor
11.	<p>Pengertian mikroorganisme</p> <p>Mikroorganisme merupakan jasad hidup yang mempunyai ukuran sangat kecil dan hanya dapat dilihat dengan mikroskop. Setiap sel tunggal mikroorganisme memiliki kemampuan untuk melangsungkan aktivitas kehidupan antara lain dapat dapat mengalami pertumbuhan, menghasilkan energi dan bereproduksi dengan sendirinya.</p>	15
12.	<p>Yang dapat dilakukan untuk menghindari mikrobiologi pada bahan makanan sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bahan makanan disimpan pada tempat yang benar • bahan makanan diawetkan • bahan makanan dikeringkan 	20
13.	<p>Dalam proses pembuatan tempe mikroorganisme berperan sebagai bahan utama yang digunakan</p>	20

	untuk prosesnya.	
14.	<p>jenis mikroorganisme</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i> • <i>Escherichia coli</i> • <i>Staphylococcus aureus</i> • <i>Kuman Coliform</i> 	20
15.	<p>1) Peranan mikroorgaisme yang merugikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penyebab keracunan makanan (<i>food borne disease</i>). <p>Bakteri penghasil racun (enterotoksin atau eksotoksin) dapat mencemari badan air, misalnya spora <i>Clostridium perfringens</i>, <i>C. Botulinum</i>, <i>Bacillus cereus</i>, dan <i>Vibrio parahaemolyticus</i>. Spora dapat masuk ke dalam air melalui debu/tanah, kotoran hewan, dan makanan-limbah. Jika makanan atau minuman dan air bersih tercemari air tersebut, maka dalam keadaan yang memungkinkan, bakteri tersebut akan mengeluarkan racun sehingga makanan atau minuman mengandung racun dan bila dikonsumsi dapat menyebabkan keracunan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penyebab penyakit, tidak baik pada manusia, hewan maupun tumbuhan. Misalnya <i>Strptococcus pneumoniae</i> penyebab pneumonia dan <i>Corynebacterium diphtheriae</i> penyebab dipteri. • Penyebab kebusukan makanan (<i>spoilage</i>) <p>Adanya kebusukan pada makanan dapat</p>	25

	<p>disebabkan oleh beberapa jenis bakteri yang tumbuh dalam makanan tersebut. Beberapa di antara mikroorganisme dapat mengubah rasa beserta aroma dari makanan sehingga dianggap merupakan mikroorganisme pembusuk.</p>	
--	---	--

• **Rubrik penilaian**

No	Jawaban	Penskoran	Skor
3.	<p>Pengertian mikroorganisme</p> <p>Mikroorganisme merupakan jasad hidup yang mempunyai ukuran sangat kecil dan hanya dapat dilihat dengan mikroskop. Setiap sel tunggal mikroorganisme memiliki kemampuan untuk melangsungkan aktivitas kehidupan antara lain dapat dapat mengalami pertumbuhan, menghasilkan energi dan bereproduksi dengan sendirinya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban lengkap maka nilai 15 • Jika jawaban kurang lengkap maka nilai 10. • Jika jawaban tidak lengkap sama sekali maka nilai 5 	15
2.	<p>Yang dapat dilakukan untuk menghindari mikrobiologi pada bahan makanan sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bahan makanan disimpan pada tempat yang benar • bahan makanan diawetkan • bahan makanan dikeringkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika menyebutkan 4 maka nilai 20 • Jika menyebutkan 3 maka nilai 15 • Jika menyebutkan 2 maka nilai 10. • Jika menyebutkan 1 maka nilai 5. 	20

2.	Dalam proses pembuatan tempe mikroorganisme berperan sebagai bahan utama yang digunakan untuk prosesnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Jika menyebutkan 6 maka nilai 20 • Jika menyebutkan 4 maka nilai 16 • Jika menyebutkan 3 maka nilai 12. • Jika menyebutkan 2 maka nilai 8. • Jika menyebutkan 1 maka nilai 4. 	20
3.	jenis mikroorganisme <ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i> • <i>Escherichia coli</i> • <i>Staphylococcus aureus</i> • <i>Kuman Coliform</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban lengkap maka nilai 20 • Jika jawaban kurang lengkap maka nilai 15 • Jika jawaban tidak lengkap maka nilai 10. • Jika jawaban salah maka nilai 5. 	20

1.	<p>2) Peranan mikroorganisme yang merugikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penyebab keracunan makanan (<i>food borne disease</i>). Bakteri penghasil racun (enterotoksin atau eksotoksin) dapat mencemari badan air, misalnya spora <i>Clostridium perfringens</i>, <i>C. Botulinum</i>, <i>Bacillus cereus</i>, dan <i>Vibrio parahaemolyticus</i>. Spora dapat masuk ke dalam air melalui debu/tanah, kotoran hewan, dan makanan-limbah. Jika makanan atau minuman dan air bersih tercemari air tersebut, maka dalam keadaan yang memungkinkan, bakteri tersebut akan mengeluarkan racun sehingga makanan atau minuman mengandung racun dan bila dikonsumsi dapat menyebabkan keracunan makanan • Penyebab penyakit, tidak baik pada manusia, hewan maupun tumbuhan. Misalnya <i>Streptococcus pneumoniae</i> penyebab pneumonia dan <i>Corynebacterium diphtheriae</i> penyebab difteri. • Penyebab kebusukan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika menyebutkan 6 maka nilai 25 • Jika menyebutkan 4 maka nilai 20 • Jika menyebutkan 3 maka nilai 15. • Jika menyebutkan 2 maka nilai 10. • Jika menyebutkan 1 maka nilai 5. 	25
----	---	--	----

	<p>makanan(<i>spoilage</i>)</p> <p>Adanya kebusukan pada makanan dapat disebabkan oleh beberapa jenis bakteri yang tumbuh dalam makanan tersebut. Beberapa di antara mikroorganisme dapat mengubah rasa beserta aroma dari makanan sehingga dianggap merupakan mikroorganisme pembusuk.</p>		
	Jumlah		100

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Jatmiko, SPd
NIP. 19650 904199 002 2 008

Bantul, Agustus 2014

Mahasiswa PPL

Galis Mita Ken Utami
NIM. 11511244018

Guru Pembimbing

Subiarsih, M.Pd
NIP. 19710427 199512 2 001

Lampiran 2 Lembar Pengamatan

LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPRIBADIAN

Mata pelajaran : Sanitasi Hygiene

Kelas / Semester : X / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : 26 Agustus 2014

Karakter yang diintergrasikan dan dikembangkan adalah kerja keras dan tanggung jawab.

1. BT (Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas
2. MT (Mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten
3. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas yang cukup sering dan mulai konsisten

DASAR BOGA - Kelas X

4. MK (Membudaya) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten

Berikan tanda V pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	Nama Siswa	Disiplin				aktif				Mandiri			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Aditya Setiawan												
2	Agtri Prihartanti												
3	Angi Rahmawati												
4	Anis Rahmawati												
5	Ari Purnomo												
6	Ari Suhendar												
7	Atik Windriana												
8	Eka Pratiwi												
9	Fatirotun Nahdhiyah												
10	Felintina Febriyani												
11	Firda Nur Anggraini												
12	Ida Pujiastuti												
13	Ika Nuryani												
14	Irvan Kurniawan												
15	Lucky Dewi K												
16	Mia Nur Azizah												
17	Miftah A												
18	M Misbakhudiin												
19	Nadela Festy F												
20	Nindi Sekar W												
21	Nur Alia Yahya												
22	Padma Purnawanti												
23	Renisilpia												

24	Restu Dananti												
25	Dwi Ade Putra												
26	Safina Fitri												
27	Sakti Wijaya N												
28	Siti Salimah												
29	Sumaya Fatma												
30	Tri Agustina												
31	Trimalita Sari												
32	Ulfa Rilek T												



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON



Jlutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)646605

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon

Program Studi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene

Kelas/Semester : X/1

Materi Pokok : Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan
perkembang biakan mikroorganisme

DASAR BOGA - Kelas X

Alokasi Waktu : 2 x 45 menit

Q. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

R. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
------	------------------	-----------

1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang mengevaluasi layanan makanan dan minuman ke kamar (<i>room service</i>)	
2.2	Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	
3.2	Mendeskripsikan jenis-jenis , struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme	11.Menjelaskan tentang pengertian mikroorganisme 12.Menjelaskan tentang peranan dari mikroorganisme 13.Menjelaskan tentang struktur dari mikroorganisme 14.Menyebutkan jenis-

		jenismikroorganisme 15. Menjelaskan tentang bahaya dari mikroorganisme pada makanan
4.2	Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan	Mengidentifikasi penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme.

S. Tujuan Pembelajaran

Dengan mengembangkan nilai karakter disiplin, aktif, mandiri, kerjasama dan tanggung jawab, maka melalui kegiatan praktek, diharapkan siswa mampu:

13. Siswa dapat menjelaskan mikroorganisme
14. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis mikroorganisme dengan benar dan tepat.
15. Siswa dapat menjelaskan peranan dari mikroorganisme
16. Siswa dapat menjelaskan struktur mikroorganisme
17. Siswa dapat menjelaskan tentang bahaya dari mikroorganisme pada makanan

T. Materi Pembelajaran

6. Pengertian mikroorganisme
7. Jenis-jenis mikroorganisme
8. Peranan dari mikroorganisme
9. Struktur mikroorganisme
10. Bahaya dari mikroorganisme pada makanan

U. Metode Pembelajaran sanitasi hygiene

Metode : Cooperatif learning, ceramah, dan tanya jawab

V. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

- Media pembelajaran
 4. LCD
 5. Modul
 6. Power point
- Alat dan bahan
 2. Hand out materi mikroorganisme
- **Sumber Pembelajaran:**
 3. Siti yasiratul. 2005. *Mengikuti Prosedur Hygiene*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
 4. Prihastuti, dkk. 2008. *Restoran Jilid 1*. Yogyakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

W. Langkah-Langkah Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	

Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka dengan salam pembuka. • Guru memeriksa kesiapan tempat pembelajaran (kebersihan dan kenyamanan) • Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius. • Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. • Guru dengan santun melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan tentang materi mikroorganisme • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, tugas-tugas praktek, macam-macam buku materi/ modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjawab salam • Bila belum rapi peserta didik membenahi dan membersihkan tempat belajar • Berdoa • Mendengarkan dan menjawab pertanyaan • Mengamati dan mencermati penjelasan guru • Siswa menjawab pertanyaan guru 	15'
-------------	--	---	-----

Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/gambar/atau membaca materi tentang mikroorganisme <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, peranan, bahaya mikroorganisme terhadap makanan. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi Menyimpulkan data hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> membaca bahan ajar/handout/ gambar yang dibagikan oleh guru peserta didik menanyakan materi yang belum jelas Peserta didik berdiskusi sesuai kelompok Mengolah dan menganalisis data Membuat kesimpulan Presentasi dan tanya jawab 	60'
Kegiatan Penutup	<p>Penutup :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok. Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang 	<ul style="list-style-type: none"> Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas 	10'

	<p>telah diberikan secara tanggung jawab.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya. • Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa. • Mengucapkan salam penutup. 	<ul style="list-style-type: none"> • Berdoa • Menjawab salam 	
Jumlah			90'

X. Penilaian Hasil Belajar

2. Jenis dan teknik penilaian

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap tanggung jawab, peduli, dan responsive dalam mempelajari sanitasi hygiene	Unjuk kerja	<ul style="list-style-type: none"> - Penugasan - Diskusi - Presentasi
Menjawab pertanyaan <i>post test</i> secara tepat dan benar	<i>Post test</i> (<i>Test Objektif</i>)	9. Lembaran tugas latihan 10. Rubrik penilaian latihan

4. Bentuk instrumen dan instrument

b. Penilaian Sikap

- Teknik : observasi

- Bentuk Instrumen : lembar observasi
- Kisi-kisi

Sikap dan Pengertian	Indikator
29. Jujur adalah perilaku dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan.	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak menyontek dalam mengerjakan ujian/ulangan • Tidak menjadi plagiat (mengambil/menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumber) • Mengungkapkan perasaan apa adanya • Menyerahkan kepada yang berwenang barang yang ditemukan
30. Disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	<ul style="list-style-type: none"> • Datang tepat waktu • Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah
31. Tanggung jawab adalah sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa	<ul style="list-style-type: none"> • Melaksanakan tugas individu dengan baik • Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan • Tidak menyalahkan/menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat • Mengembalikan barang yang dipinjam
32. Toleransi adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat • Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya • Dapat menerima kekurangan orang lain • Dapat mememaafkan kesalahan orang lain • Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan • Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain
33. Gotong royong adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas	<ul style="list-style-type: none"> • Terlibat aktif dalam bekerja bakti membersihkan kelas atau sekolah • Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan • Bersedia membantu orang lain tanpa

dan tolong menolong secara ikhlas.	<p>mengharap imbalan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mencari jalan untuk mengatasi perbedaan pendapat/pikiran antara diri sendiri dengan orang lain • Mendorong orang lain untuk bekerja sama demi mencapai tujuan bersama
<p>34. Santun atau sopan adalah sikap baik dalam pergaulan baik dalam berbahasa maupun bertingkah laku. Norma kesantunan bersifat <u>relatif</u>, artinya yang dianggap baik/santun pada tempat dan waktu tertentu bisa berbeda pada tempat dan waktu yang lain.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Menghormati orang yang lebih tua. • Tidak berkata-kata <u>kotor</u>, <u>kasar</u>, dan <u>takabur</u>. • Tidak meludah di sembarang tempat. • Tidak menyela pembicaraan pada waktu yang tidak tepat
<p>35. Percaya diri adalah kondisi mental atau psikologis seseorang yang memberi keyakinan kuat untuk berbuat atau bertindak</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu. • Mampu membuat keputusan dengan cepat • Tidak mudah putus asa • Tidak canggung dalam bertindak

No	Nama Siswa	Observasi Diskusi			Kinerja Presentasi			Jml Skor	Nilai
		Akt	Disl	Kerj sm	Prns rt	Visu al	Isi		
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		
1	Aditya Setiawan								
2	Agtri Prihartanti								
3	Angi Rahmawati								
4	Anis Rahmawati								
5	Ari Purnomo								
6	Ari Suhendar								
7	Atik Windriana								
8	Eka Pratiwi								
9	Fatirotun Nahdhiyah								
10	Felintina Febriyani								
11	Firda Nur Anggraini								

12	Ida Pujiastuti								
13	Ika Nuryani								
14	Irvan Kurniawan								
15	Lucky Dewi Kurniawati								
16	Mia Nur Azizah								
17	Miftah Annurrahmahwati								
18	MMisbakhudiin								
19	Nadela Festy Fauziah								
20	Nindi Sekar Widayanti								
21	Nur Alia Yahya								
22	Padma Purnawanti								
23	Renisilpia								
24	Restu Dananti								
25	Dwi Ade Putra								
26	Safina Fitri								
27	Sakti Wijaya Ningrum								
28	Siti Salimah								
29	Sumaya Fatma								
30	Tri Agustina								
31	Trimalita Sari								
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih								

Petunjuk Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap

2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Petunjuk Penilaian :

DASAR BOGA - Kelas X

$$\rightarrow \frac{SkorygDiperoleh}{Skortertinggi} \times 4 = Skorakhir$$

Sesuai Permendikbud No 81A Tahun 2013 peserta didik memperoleh nilai adalah:

Sangat Baik (A) : apabila memperoleh skor : **3,33 < skor ≤ 4,00**

Baik (B) : apabila memperoleh skor : **2,33 < skor ≤ 3,33**

Cukup (C) : apabila memperoleh skor : **1,33 < skor ≤ 2,33**

Kurang (D) : apabila memperoleh skor : **skor ≤ 1,33**

b. Pengetahuan

- Teknik penilaian : Tes tertulis
- Bentuk instrumen : Tes uraian
- Kisi-kisi

No	Materi	Indikator	Nomor soal	Jumlah soal
1	Pengertian	Menjelaskan pengertian mikroorganisme	1	1
2	Fungsi	Menjelaskan peranan mikroorganisme pada pembuatan tempe Fungsi mikroorganisme yang merugikan	2 dan 5	2
3	Jenis-jenis	Menjelaskan jenis-jenis mikroorganisme	4	1
4	Cara penyimpanan	Menjelaskan cara penyimpanan makanan	3	1
No	Materi	Indikator	Nomor soal	Jumlah soal
1	Pengertian	Menjelaskan pengertian mikroorganisme	1	1
2	Fungsi	Menjelaskan peranan mikroorganisme pada pembuatan tempe Fungsi mikroorganisme yang merugikan	2 dan 5	2
3	Jenis-jenis	Menjelaskan jenis-jenis mikroorganisme	4	1
4	Cara penyimpanan	Menjelaskan cara penyimpanan makanan	3	1

- **Tes Formatif**

6. Apa yang anda ketahui tentang mikroorganisme?
7. Jelaskan peranan mikroorganisme pada pembuatan tempe?
8. Apa yang dapat dilakukan untuk menghindari makanan dari mikroorganisme?
9. Sebutkan jenis-jenis mikroorganisme?
10. Jelaskan peranan mikroorganisme pada makanan yang merugikan?

- **Kunci Jawaban Formatif**

No	Jawaban	Skor
16.	Pengertian mikroorganisme Mikroorganisme merupakan jasad hidup yang mempunyai ukuran sangat kecil dan hanya dapat dilihat dengan mikroskop. Setiap sel tunggal mikroorganisme memiliki kemampuan untuk melangsungkan aktivitas kehidupan antara lain dapat dapat mengalami pertumbuhan, menghasilkan energi dan bereproduksi dengan sendirinya.	15
17.	Yang dapat dilakukan untuk menghindari mikrobiologi pada bahan makanan sebagai berikut: <ul style="list-style-type: none"> • bahan makanan disimpan pada tempat yang benar • bahan makanan diawetkan • bahan makanan dikeringkan 	20
18.	Dalam proses pembuatan tempe mikroorganisme berperan sebagai bahan utama yang digunakan	20

	untuk prosesnya.	
19.	<p>jenis mikroorganisme</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i> • <i>Escherichia coli</i> • <i>Staphylococcus aureus</i> • <i>Kuman Coliform</i> 	20
20.	<p>3) Peranan mikroorgaisme yang merugikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penyebab keracunan makanan (<i>food borne disease</i>). <p>Bakteri penghasil racun (enterotoksin atau eksotoksin) dapat mencemari badan air, misalnya spora <i>Clostridium perfringens</i>, <i>C. Botulinum</i>, <i>Bacillus cereus</i>, dan <i>Vibrio parahaemolyticus</i>. Spora dapat masuk ke dalam air melalui debu/tanah, kotoran hewan, dan makanan-limbah. Jika makanan atau minuman dan air bersih tercemari air tersebut, maka dalam keadaan yang memungkinkan, bakteri tersebut akan mengeluarkan racun sehingga makanan atau minuman mengandung racun dan bila dikonsumsi dapat menyebabkan keracunan makanan</p> • Penyebab penyakit, tidak baik pada manusia, hewan maupun tumbuhan. Misalnya <i>Strptococcus pneumoniae</i> penyebab pneumonia dan <i>Corynebacterium diphtheriae</i> penyebab dipteri. • Penyebab kebusukan makanan (<i>spoilage</i>) <p>Adanya kebusukan pada makanan dapat</p> 	25

	<p>disebabkan oleh beberapa jenis bakteri yang tumbuh dalam makanan tersebut. Beberapa di antara mikroorganisme dapat mengubah rasa beserta aroma dari makanan sehingga dianggap merupakan mikroorganisme pembusuk.</p>	
--	---	--

• **Rubrik penilaian**

No	Jawaban	Penskoran	Skor
4.	<p>Pengertian mikroorganisme</p> <p>Mikroorganisme merupakan jasad hidup yang mempunyai ukuran sangat kecil dan hanya dapat dilihat dengan mikroskop. Setiap sel tunggal mikroorganisme memiliki kemampuan untuk melangsungkan aktivitas kehidupan antara lain dapat dapat mengalami pertumbuhan, menghasilkan energi dan bereproduksi dengan sendirinya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban lengkap maka nilai 15 • Jika jawaban kurang lengkap maka nilai 10. • Jika jawaban tidak lengkap sama sekali maka nilai 5 	15
2.	<p>Yang dapat dilakukan untuk menghindari mikrobiologi pada bahan makanan sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bahan makanan disimpan pada tempat yang benar • bahan makanan diawetkan • bahan makanan dikeringkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika menyebutkan 4 maka nilai 20 • Jika menyebutkan 3 maka nilai 15 • Jika menyebutkan 2 maka nilai 10. • Jika menyebutkan 1 maka nilai 5. 	20

5.	Dalam proses pembuatan tempe mikroorganisme berperan sebagai bahan utama yang digunakan untuk prosesnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Jika menyebutkan 6 maka nilai 20 • Jika menyebutkan 4 maka nilai 16 • Jika menyebutkan 3 maka nilai 12. • Jika menyebutkan 2 maka nilai 8. • Jika menyebutkan 1 maka nilai 4. 	20
6.	jenis mikroorganisme <ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i> • <i>Escherichia coli</i> • <i>Staphylococcus aureus</i> • <i>Kuman Coliform</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika jawaban lengkap maka nilai 20 • Jika jawaban kurang lengkap maka nilai 15 • Jika jawaban tidak lengkap maka nilai 10. • Jika jawaban salah maka nilai 5. 	20

2.	<p>4) Peranan mikroorganisme yang merugikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penyebab keracunan makanan (<i>food borne disease</i>). Bakteri penghasil racun (enterotoksin atau eksotoksin) dapat mencemari badan air, misalnya spora <i>Clostridium perfringens</i>, <i>C. Botulinum</i>, <i>Bacillus cereus</i>, dan <i>Vibrio parahaemolyticus</i>. Spora dapat masuk ke dalam air melalui debu/tanah, kotoran hewan, dan makanan-limbah. Jika makanan atau minuman dan air bersih tercemari air tersebut, maka dalam keadaan yang memungkinkan, bakteri tersebut akan mengeluarkan racun sehingga makanan atau minuman mengandung racun dan bila dikonsumsi dapat menyebabkan keracunan makanan • Penyebab penyakit, tidak baik pada manusia, hewan maupun tumbuhan. Misalnya <i>Streptococcus pneumoniae</i> penyebab pneumonia dan <i>Corynebacterium diphtheriae</i> penyebab difteri. • Penyebab kebusukan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jika menyebutkan 6 maka nilai 25 • Jika menyebutkan 4 maka nilai 20 • Jika menyebutkan 3 maka nilai 15. • Jika menyebutkan 2 maka nilai 10. • Jika menyebutkan 1 maka nilai 5. 	25
----	---	--	----

	<p>makanan(<i>spoilage</i>)</p> <p>Adanya kebusukan pada makanan dapat disebabkan oleh beberapa jenis bakteri yang tumbuh dalam makanan tersebut. Beberapa di antara mikroorganisme dapat mengubah rasa beserta aroma dari makanan sehingga dianggap merupakan mikroorganisme pembusuk.</p>		
	Jumlah		100

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Jatmiko, SPd
NIP. 19650 904199 002 2 008

Bantul, Agustus 2014

Mahasiswa PPL

Galis Mita Ken Utami
NIM. 11511244018

Guru Pembimbing

Subiarsih, M.Pd
NIP. 19710427 199512 2 001

Lampiran 2 Lembar Pengamatan

LEMBAR PENGAMATAN PERKEMBANGAN AKHLAK DAN KEPERIBADIAN

Mata pelajaran : Sanitasi Hygiene

Kelas / Semester : X / 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014-2015

Waktu Pengamatan : 26 Agustus 2014

Karakter yang diintergrasikan dan dikembangkan adalah kerja keras dan tanggung jawab.

5. BT (Belum Tampak) jika sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas
6. MT (Mulai Tampak) jika menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum konsisten
7. MB (Mulai Berkembang) jika menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas yang cukup sering dan mulai konsisten

DASAR BOGA - Kelas X

8. MK (Membudaya) jika menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus menerus dan konsisten

Berikan tanda V pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	Nama Siswa	Disiplin				aktif				Mandiri			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Aditya Setiawan												
2	Agtri Prihartanti												
3	Angi Rahmawati												
4	Anis Rahmawati												
5	Ari Purnomo												
6	Ari Suhendar												
7	Atik Windriana												
8	Eka Pratiwi												
9	Fatirotun Nahdhiyah												
10	Felintina Febriyani												
11	Firda Nur Anggraini												
12	Ida Pujiastuti												
13	Ika Nuryani												
14	Irvan Kurniawan												
15	Lucky Dewi K												
16	Mia Nur Azizah												
17	Miftah A												
18	M Misbakhudiin												
19	Nadela Festy F												
20	Nindi Sekar W												
21	Nur Alia Yahya												
22	Padma Purnawanti												
23	Renisilpia												

24	Restu Dananti												
25	Dwi Ade Putra												
26	Safina Fitri												
27	Sakti Wijaya N												
28	Siti Salimah												
29	Sumaya Fatma												
30	Tri Agustina												
31	Trimalita Sari												
32	Ulfa Rilek T												



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran : Gizi
Kelas/Semester : X Boga 1/1
Standar Kompetensi : Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur

dan perkembangbiakan mikroorganisme

Alokasi waktu : 3 x 45 menit

Kompetensi Dasar	Indikator	Skor			Nilai
		Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya dukung (C)	
Mendeskripsikan jenis-jenis stuktur dan perkembangbiakan mikroorganisme	16.Mendeskripsikan tentang pengertian mikroorganisme	80	80	79	79
	17.Mendeskripsikan tentangperanan dari mikroorganisme	81	80	80	80
	18.Mendeskripsikan tentang struktur dari mikroorganisme	80	80	80	80
	19.Mendeskripsikan meyebutkan jenis-jenismikroorganisme	80	80	80	80
	20.Mendeskripsikan tentang bahaya dari mikroorganisme pada makanan	80	80	80	80
KKM KD					80

Bantul,Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran,

DASAR BOGA - I

Jatmiko , S.Pd
NIP.

SMK NEGERI 1 SEWON PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL				
Hand Out No. 1	Sanitasi hygiene	Mikroorganisme	No 1	Halaman
Oleh: Galis Mita Ken Utami 11511244018				

A. Tujuan Pembelajaran

Handout ini digunakan sebagai salah satu sumber belajar untuk mata pelajaran sanitasi hygiene. Berikut ini tujuan dari penyusunan *handout* :

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian dari mikroorganisme
2. Siswa dapat menjelaskan peranan dari mikroorganisme
3. Siswa dapat menjelaskan struktur dari mikroorganisme
4. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis mikroorganisme
5. Siswa dapat menjelaskan bahaya dari mikroorganisme pada makanan

B. Uraian Materi

1. Pengertian Mikroorganisme

Mikroorganisme merupakan jasad hidup yang mempunyai ukuran sangat kecil dan hanya dapat dilihat dengan mikroskop. Setiap sel tunggal mikroorganisme memiliki kemampuan untuk melaksanakan aktivitas kehidupan antara lain dapat mengalami pertumbuhan, menghasilkan energi dan bereproduksi dengan sendirinya. Mikroorganisme memiliki fleksibilitas metabolisme yang tinggi karena mikroorganisme ini harus mempunyai kemampuan menyesuaikan diri yang besar sehingga apabila ada interaksi yang tinggi dengan lingkungan menyebabkan terjadinya konversi zat yang tinggi pula. Akan tetapi karena ukurannya yang kecil, maka tidak ada tempat untuk menyimpan enzim-enzim yang telah dihasilkan. Dengan demikian enzim yang tidak diperlukan tidak akan disimpan dalam bentuk persediaan. Enzim-enzim tertentu yang diperlukan untuk pengolahan bahan makanan akan diproduksi bila bahan makanan tersebut sudah ada.

Mikroorganisme ini juga tidak memerlukan tempat yang besar, mudah ditumbuhkan dalam media buatan, dan tingkat pembiakannya relatif cepat (Darkuni, 2001). Oleh karena aktivitasnya tersebut, maka setiap mikroorganisme memiliki peranan dalam kehidupan, baik yang merugikan maupun yang menguntungkan.

Bahan makanan merupakan salah satu tempat yang paling memungkinkan bagi pertumbuhan mikroorganisme. Makanan basi atau terkontaminasi tak asing lagi ada campuran tangan mikroorganisme di dalamnya. Banyak cara yang dilakukan oleh manusia untuk mencegahnya, salah satunya dengan pengawetan. Pengawetan makanan yang umumnya

digunakan adalah **memasak atau memanaskan** makanan tersebut agar mikroorganisme yang ada di dalamnya mati, selain itu dengan **pemberian garam dengan konsentrasi tinggi** misalnya saja pada ikan atau daging, **penggunaan radiasi** juga efektif untuk beberapa jenis makanan. Metode pengawetan makanan yang tidak mematikan mikroorganisme tetapi mencegah pertumbuhannya mencakup **pembekuan dan pengeringan**.

Bahan makanan, selain merupakan sumber gizi bagi manusia, juga merupakan sumber makanan bagi mikroorganisme. Pada umumnya bahan makanan merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme. Pertumbuhan mikroorganisme dalam bahan pangan dapat menyebabkan perubahan yang menguntungkan seperti perbaikan bahan pangan secara gizi, daya cerna ataupun daya simpannya. Selain itu pertumbuhan mikroorganisme dalam bahan pangan juga dapat mengakibatkan perubahan fisik atau kimia yang tidak diinginkan, sehingga bahan pangan tersebut tidak layak dikonsumsi (Syarifah, 2002). Kejadian ini biasanya terjadi pada pembusukan bahan pangan. Bahan pangan dapat bertindak sebagai perantara atau substrat untuk pertumbuhan mikroorganisme patogenik dan organisme lain penyebab penyakit.

Proses-proses peruraian bahan makanan oleh mikroorganisme adalah sebagai berikut.

- a. asam amino → amin → amonia → hidrogen sulfida → Bahan pangan protein → mikroorganisme proteolitik
- b. asam → alkohol gas → Bahan pangan berkarbohidrat → mikroorganisme peragi karbohidrat
- c. asam lemak → gliserol → Bahan pangan berlemak → mikroorganisme lipolitik

Keberadaan mikroorganisme dalam suatu bahan makanan disebabkan karena bahan makanan tersebut mengandung nutrient yang dibutuhkan untuk pertumbuhan bakteri.

Kontaminasi mikroorganisme pada bahan makanan dapat menyebabkan penyakit, seperti tifus, kolera, disentri, atau tbc, yang mudah tersebar melalui bahan makanan. Gangguan-gangguan kesehatan, khususnya gangguan perut akibat keracunan makanan disebabkan, antara lain oleh kebanyakan makan, alergi, kekurangan zat gizi, langsung oleh bahan-bahan kimia, tanaman atau hewan beracun; toksin-toksin yang dihasilkan bakteri; mengkonsumsi pangan yang mengandung parasit-parasit hewan dan mikroorganisme. Gangguan-gangguan ini sering dikelompokkan menjadi satu karena memiliki gejala yang hampir sama atau sering tertukar dalam penentuan penyebabnya (Syarifah, 2002).

Sumber-sumber kontaminasi bahan makanan oleh bakteri ada bermacam-macam, antara lain:

- manusia
- udara
- makanan mentah
- hewan
- serangga
- buangan
- debu
- kotoran
- air yang tidak untuk diminum

Manusia membawa bakteri di rambut, telinga, hidung, tenggorokan, usus dan kulit, terutama tangan. Batuk, bersin dan meludah akan memindahkan bakteri. Menggaruk bintik-bintik pada kulit akan menyebarkan mikroba yang berbahaya.

Makanan mentah yang mungkin mengandung bakteri yaitu daging, unggas, buah dan sayuran (terutama sayuran dari dalam tanah), ikan, kerang. Bakteri dari berbagai sumber dapat dipindahkan pada makanan melalui kontak langsung.

Permukaan tempat kerja, pisau, pakaian dan tangan yang tidak dicuci merupakan pembawa untuk memindahkan bakteri ke makanan (kontak tidak langsung). Benda-benda dapat menkontaminasi makanan selama tahap-tahap proses produksi. Bahan kimia, termasuk pestisida, pemutih dan bahan pembersih lainnya dapat mengkontaminasi makanan apabila tidak digunakan dengan hati-hati. Apabila benda yang berbahaya dimasukkan dalam makanan secara sengaja, ini disebut kontaminasi disengaja dan merupakan tindakan kejahatan (Setyawan, 2008).

Ketika menyimpan makanan, penting untuk melakukan perputaran stok agar makanan yang lama digunakan lebih dulu. Jangan membuat stok makanan yang berlebihan. Makanan kering, makanan dalam botol dan kaleng harus disimpan dalam ruangan yang kering, berventilasi baik, tidak di lantai, dan dalam wadah yang kedap udara apabila perlu. Semua makanan harus disimpan dalam wadah tertutup rapat untuk mencegah kontaminasi (Setyawan, 2008).

2. Jenis – jenis mikroorganisme yang dapat mengkontaminasi makanan

Makanan dapat terkontaminasi oleh berbagai bahan yang bersifat toksik bagi tubuh yang dapat membuat makanan tersebut tidak layak lagi untuk dikonsumsi. Penyakit asal makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme dan dipindah sebakran melalui makanan terjadi melalui dua mekanisme yaitu pertama, mikroorganisme yang terdapat dalam makanan menginfeksi inang sehingga menyebabkan penyakit asal makanan dan kedua, mikroorganisme mengeluarkan eksotoksin dalam

makanan dan menyebabkan keracunan makanan bagi yang memakannya. Salah satu kontaminan makanan yang penting untuk diketahui adalah mikotoksin. Mikotoksin adalah zat toksik atau toksin yang dikeluarkan oleh jamur atau fungi.

Selain mikotoksin terdapat beberapa mikroorganisme yang biasanya mengkontaminasi makanan, minuman dan obat tradisional. Mikroorganisme kontaminan yang diuji di laboratorium mikrobiologi adalah:

a. *Kuman Coliform*

Kuman Coliform merupakan segolongan besar dan heterogen kuman-kuman batang Gram negatif, yang dalam batas-batas tertentu mirip *Escherichia coli*. Kuman Coliform merupakan sebagian besar flora aerobik usus normal. Di dalam usus, umumnya kuman ini tidak menyebabkan penyakit dan bahkan dapat membantu fungsi usus secara normal. Organisme ini menjadi patogen hanya bila mencapai jaringan di luar saluran pencernaan, khususnya saluran air kemih, saluran empedu, paru-paru, peritonium, atau selaput otak, yang dapat menyebabkan peradangan pada tempat-tempat tersebut. Bila daya tahan normal hospes tidak cukup kuat, khususnya pada bayi yang baru lahir, manusia yang berusia tua, pada stadium terminal penyakit-penyakit lain, maka kuman Coliform dapat mencapai aliran darah dan menyebabkan sepsis .

b. *Staphylococcus aureus*

Staphylococcus aureus adalah bakteri Gram positif berbentuk bulat, biasanya tersusun dalam rangkaian tak beraturan seperti anggur. Bakteri ini tidak bergerak, tidak membentuk spora dan tumbuh paling cepat pada suhu 37°C. Koloninya berwarna abu-abu sampai kuning emas.

Staphylococcus aureus adalah genus *Staphylococcus* yang menjadi patogen utama bagi manusia. Hampir setiap orang akan mengalami beberapa tipe infeksi *Staphylococcus aureus* sepanjang hidupnya, bervariasi dalam beratnya mulai dari keracunan makanan atau infeksi kulit ringan sampai infeksi berat yang mengancam jiwa. Salah satu penyebab terjadinya keracunan makanan adalah karena makanan yang dimasak kurang matang .

c. *Escherichia coli*

Escherichia coli adalah bakteri batang Gram negatif, yang habitat alaminya di saluran usus manusia dan hewan. Koloninya berbentuk bundar, cembung dan halus dengan tepi yang nyata. Di

dalam usus, pada umumnya *Escherichia coli* tidak menyebabkan penyakit dan bahkan dapat membantu fungsi usus secara normal. Bakteri ini menjadi patogen hanya bila berada di luar usus atau di tempat lain dimana flora normal jarang terdapat. Tempat yang sering terinfeksi oleh bakteri ini adalah saluran kemih, saluran empedu, dan tempat-tempat lain di rongga perut. *Escherichia coli* menghasilkan enterotoksin yang menyebabkan terjadinya diare.

d. *Salmonella*

Infeksi oleh bakteri genus *Salmonella* disebut Salmonellosis. Infeksi ini menyerang saluran gastrointestinal yang mencakup perut, usus halus, dan usus besar atau kolon. Gejala yang ditimbulkan setelah mengkonsumsi makanan yang mengandung *Salmonella* adalah timbul rasa sakit perut yang mendadak dengan diare encer, seringkali mual, muntah dan demam dengan suhu 38⁰C sampai 39⁰C. Gejala ini ada hubungannya dengan endotoksin tahan panas yang dihasilkan oleh *Salmonella* .

Salmonella mudah tumbuh pada media perbenihan biasa. Bakteri ini membentuk asam dan kadang-kadang gas dari hasil fermentasi glukosa dan manosa dan biasanya membentuk H₂S. *Salmonella* dapat hidup dalam air beku untuk jangka waktu yang cukup lama, resisten terhadap zat-zat kimia tertentu misalnya hijau brilian, natrium tetrasetat dan natrium deoksikolat yang menghambat bakteri enterik lainnya.

Beberapa spesies *Salmonella* dapat menyebabkan infeksi makanan diantaranya *Salmonella enteritidis* var. *Typhimurium* dan varietas lainnya serta *Salmonella choleraesuis*. Bakteri ini adalah bakteri Gram negatif, motil, tidak membentuk spora, dapat memfermentasi glukosa, tetapi tidak memfermentasi laktosa atau sukrosa.

e. *Clostridium perfringens*

Clostridium perfringens umumnya terdapat di alam, misalnya dalam daging mentah dan tinja hewan. Bakteri ini juga merupakan penyebab utama keracunan makanan. Keracunan makanan ini paling baik dicegah dengan menghindari penghangatan atau pendinginan makanan yang telah dimasak, secara berkelanjutan.

3. Peranan mikroorganisme pada makanan

a. Peranan yang merugikan

- Bakteri

- a) Penyebab penyakit, tidak baik pada manusia, hewan maupun tumbuhan

Misalnya *Streptococcus pneumoniae* penyebab pneumonia dan *Corynebacterium diphtheriae* penyebab difteri.

- b) Penyebab kebusukan makanan (*spoilage*)

Adanya kebusukan pada makanan dapat disebabkan oleh beberapa jenis bakteri yang tumbuh dalam makanan tersebut. Beberapa di antara mikroorganisme dapat mengubah rasa beserta aroma dari makanan sehingga dianggap merupakan mikroorganisme pembusuk. Dalam pembusukan daging, mikroorganisme yang menghasilkan enzim proteolitik mampu merombak protein-protein. Pada proses pembusukan sayur dan buah, mikroorganisme pektinolitik mampu merombak bahan-bahan yang mengandung pektin yang terdapat pada dinding sel tumbuhan (Tarigan, 1988). Mikroorganisme seperti bakteri, khamir (*yeast*) dan kapang (*mould*) dapat menyebabkan perubahan yang tidak dikehendaki pada penampilan visual, bau, tekstur atau rasa suatu makanan. Mikroorganisme ini dikelompokkan berdasarkan tipe aktivitasnya, seperti proteolitik, lipolitik, dll. Atau berdasarkan kebutuhan hidupnya seperti termofilik, halofilik, dll.

- c) Penyebab keracunan makanan (*food borne disease*).

Bakteri penghasil racun (enterotoksin atau eksotoksin) dapat mencemari badan air, misalnya spora *Clostridium perfringens*, *C. Botulinum*, *Bacillus cereus*, dan *Vibrio parahaemolyticus*. Spora dapat masuk ke dalam air melalui debu/tanah, kotoran hewan, dan makanan-limbah. Jika makanan atau minuman dan air bersih tercemari air tersebut, maka dalam keadaan yang memungkinkan, bakteri tersebut akan mengeluarkan racun sehingga makanan atau minuman mengandung racun dan bila dikonsumsi dapat menyebabkan keracunan makanan. Bahkan menurut Dwidjoseputro (2005) pada makanan yang telah dipasteurisasi pun juga dapat mengandung racun (toksin). Makanan yang telah dipasteurisasi kemudian terus menerus disimpan di dalam kaleng pada temperatur kamar, dapat mengandung racun yang berasal dari *Clostridium botulinum*. Spora-spora dari bakteri ini tidak mati dalam proses pasteurisasi. Dalam keadaan tertutup (anaerob) dan suhu yang menguntungkan,

maka spora-spora tersebut dapat tumbuh menjadi bakteri serta menghasilkan toksin. Racun yang dihasilkan tidak mengganggu alat pencernaan, melainkan mengganggu urat saraf tepi.

Indeks pangan dapat digolongkan ke dalam dua kelompok: (1) infeksi dimana makanan tidak menunjang pertumbuhan patogen tersebut, misalnya, patogen penyebab tuberkulosis (*Mycobacterium bovis* dan *M. tuberculosis*), brucellosis (*Brucella abortus*, *B. melitensis*), difteri (*Corynebacterium diphtheriae*), disentri oleh *Campylobacter*, demam tifus, kolera, hepatitis, dan lain-lain; dan (2) infeksi dimana makanan berfungsi sebagai medium kultur untuk pertumbuhan patogen hingga mencapai jumlah yang memadai untuk menimbulkan infeksi bagi pengonsumsi makanan tersebut; infeksi ini mencakup *Salmonella spp.*, *Listeria*, *Vibrioparahaemolyticus*, dan *Escherichia coli* enteropatogenik. Penularan infeksi jenis kedua ini lebih mewabah dari pada jenis-jenis gangguan perut yang lain. Gejala-gejala yang disebabkan infeksi mulai terlihat setelah 12-24 jam dan ditandai dengan sakit perut bagian bawah (abdominal pains), pusing, diare, muntah-muntah, demam dan sakit kepala. Pada tabel 2 disajikan gejala-gejala penyakit yang ditimbulkan oleh bakteri patogen dan waktu inkubasi yang diperlukan untuk menimbulkan gejala.

Beberapa peneliti menyarankan penyakit yang disebabkan oleh *Clostridium perfringens* dan *Bacillus cereus* dikategorikan sebagai intoksikasi karena kedua jenis bakteri dapat memproduksi toksin. Akan tetapi untuk menimbulkan efek keracunan, sejumlah besar sel hidup harus dikonsumsi. Demikian juga *Salmonella* dapat menghasilkan enterotoksin dan sitotoksin didalam saluran pencernaan. Sebaliknya *Saereus* yang tergolong ke dalam intoksikasi, dapat mengkolonisasi mukosa dalam saluran pencernaan dan menyebabkan diare kronis. Dengan demikian klasifikasi keracunan makanan ini harus digunakan secara hati-hati.

Mikotoksikosis biasanya tersebar melalui makanan, sedangkan mikosis tidak melalui makanan tetapi melalui kulit atau lapisan epidermis, rambut dan kuku akibat sentuhan, pakaian, atau terbawa angin.

- **Non-Bakteri**

- a) *Kapang*

Selain oleh bakteri, kapang juga dapat menimbulkan penyakit yang dibedakan atas dua golongan, yaitu

- infeksi oleh fungi yang disebut *mikosis*
 - keracunan yang disebabkan oleh tertelannya metabolik beracun dari fungi atau *mikotoksikosis*.

Dalam menghindari hal-hal negative yang disebabkan oleh mikroorganisme dapat dilakukan pencegahan-pencegahan seperti Pencegahan kontaminasi pangan seperti yang dianjurkan dalam Setyawan (2008) adalah sebagai berikut:

1. Menyentuh makanan sedikit mungkin.
2. Menghindarkan makanan dari semua sumber bakteri
3. Menutup makanan
4. Menghindarkan hewan dan serangga dari tempat makanan.
5. Membuang sisa makanan dan sampah lain dengan hati-hati.
6. Menjaga tempat sampah tetap tertutup.
7. Menjaga segalanya sebersih mungkin.

b. Peran yang Menguntungkan

Beberapa bahan makanan yang sampai saat ini dibuat dengan menggunakan mikroorganisme sebagai bahan utama prosesnya, misalnya pembuatan bir dan minuman anggur dengan menggunakan ragi, pembuatan roti dan produk air susu dengan bantuan bakteri asam laktat, dan pembuatan cuka dengan bantuan bakteri cuka.

Pengolahan kacang kedelai di beberapa negara banyak yang menggunakan bantuan fungi, ragi, dan bakteri bakteri asam laktat. Bahkan asam laktat dan asam sitrat yang dalam jumlah besar diperlukan oleh industri bahan makanan masing-masing dibuat dengan bantuan asam laktat dan *Aspergillus niger*.

Beberapa kelompok mikroorganisme dapat digunakan sebagai indikator kualitas makanan. Mikroorganisme ini merupakan kelompok bakteri yang keberadaannya di makanan di atas batasan jumlah tertentu, yang dapat menjadi indikator suatu kondisi yang terekspos yang dapat mengintroduksi organisme hazardous (berbahaya) dan menyebabkan proliferasi spesies patogen ataupun toksigen. Misalnya *E. coli* tipe I, coliform dan fekal streptococci digunakan sebagai indikator penanganan pangan secara tidak higienis, termasuk keberadaan patogen tertentu. Mikroorganisme indikator ini sering digunakan sebagai indikator kualitas mikrobiologi pada pangan.

Produksi massa ragi, bakteri dan alga dari media murah mengandung garam nitrogen anorganik, cepat saji, dan menyediakan sumber protein dan senyawa lain yang sering digunakan sebagai makanan tambahan untuk manusia dan hewan



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1
SEWON**



**lutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)64660.
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com**

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Tata Hidang 2
Kelas/Semester : XII
Materi Pokok : Pelayanan Makan dan Minum di Kamar
Pertemuan : 6
Alokasi Waktu : 5 x 45

Y. Kompetensi Inti

1. **Menghayati** dan **mengamalkan** ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Z. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang mengevaluasi petugas pelayanan makan dan minum	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang mengevaluasi Pelayanan Makan dan Minum di Kamar
2.2	Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi
3.2	Menjelaskan jenis, karakteristik, dan prasyarat Pelayanan Makan dan Minum di Kamar	21.Mendeskripsikan tentang pengertian Pelayanan Makan dan Minum di Kamar (<i>room service</i>) 22.Mendeskripsikan tentang organisasi Pelayanan Makan

		<p>dan Minum di Kamar (<i>room service</i>)</p> <p>23. Menjelaskan tentang fungsi Pelayanan Makan dan Minum di Kamar</p> <p>24. Menjelaskan tentang susunan petugas Pelayanan Makan dan Minum di Kamar</p> <p>25. Menjelaskan tentang operasi Pelayanan Makan dan Minum di Kamar</p> <p>26. Menjelaskan tentang peralatan Pelayanan Makan dan Minum di Kamar</p> <p>27. Menjelaskan tentang penyiapan dan pengemasan peralatan makan di atas <i>tray</i>, <i>trolley</i></p>
4.2	Melayani pesanan makan minum di kamar	2. Mempraktikkan cara pelayanan makan dan minum di kamar (<i>room service</i>)

AA. Tujuan Pembelajaran

Dengan mengembangkan nilai karakter kreatif, komunikatif, rasa ingin tahu, kerja sama dan tanggung jawab, maka melalui kegiatan praktek, diharapkan siswa mampu :

1. Siswa dapat mendiskripsikan tentang pengertian pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*) secara lengkap dan jelas
2. Siswa dapat mendeskripsikan tentang organisasi pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
3. Siswa dapat menjelaskan tentang fungsi pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
4. Siswa dapat menjelaskan tentang susunan petugas pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
5. kamar (*room service*)
6. Siswa dapat menjelaskan tentang susunan petugas pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)

7. Siswa dapat menjelaskan tentang peralatan pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
8. Siswa dapat menjelaskan tentang penyiapan dan pengemasan peralatan makan di atas *tray, trolley*

BB. Materi Pembelajaran Petugas Pelayanan Makanan

11. Pengertian pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
12. Organisasi pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
13. Fungsi pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
14. Susunan petugas pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
15. Susunan petugas pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
16. Peralatan pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
17. Penyiapan dan pengemasan peralatan makan di atas *tray, trolley*

CC. Metode Pembelajaran pelayanan makan dan minum

1. Pendekatan : Scientific Learning
2. Strategi : Kooperatif Learning
3. Metode : Diskusi Kelompok, Presentasi, Ceramah, Penugasan

DD. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

- Alat dan Media pembelajaran:
 4. LCD
 5. Modul
 6. Power point
- Sumber Pembelajaran:
 2. Budihati sudjaja dan Masye Manaffe Sondakh. 2000. *Tata Hidang 2*. Jakarta: Cv A HAMAN
 3. Prihastutu, dkk. 2009. *Restoran 3* Yogyakarta: PKK. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

EE. Langkah-Langkah Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	

Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka dengan salam pembuka. • Guru memeriksa kesiapan tempat pembelajaran (kebersihan dan kenyamanan) • Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius. • Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, tugas-tugas praktek, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. • Guru dengan santun melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Guru menanyakan kepada siswa apakah pernah menginap di hotel? 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjawab salam • Bila belum rapi peserta didik membenahi dan membersihkan tempat belajar • Berdoa • Mendengarkan dan menjawab pertanyaan • Mengamati dan mencermati penjelasan guru • Siswa menjawab pertanyaan guru 	15'
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang pelayanan makan dan minum di kamar (<i>room service</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian pelayanan makan dan minum di kamar (<i>room service</i>), jenis-jenis, cara penerimaan order dan 	<ul style="list-style-type: none"> • membaca bahan ajar/handout/gambar yang dibagikan oleh guru • peserta didik menanyakan materi yang belum jelas 	190'

	<p>alat yang digunakan, cara pelayanan makan dan minum di kamar (<i>room service</i>)</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik menerima telpon dan menata pesana dalam tray dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang di menerima telpon, menata pesanan dalam tray dan melayani order ke kamar • Menyimpulkan data hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok • Mempresentasikan hasil praktik pelayanan <i>room service</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik berdiskusi sesuai kelompok • Mengolah dan menganalisis data • Membuat kesimpulan • Menbuat laporan • Presentasidan tanya jawab 	
Kegiatan Penutup	<p>Penutup :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok. • Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara tanggung jawab. • Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mendengarkand an menanyakan yang belum jelas • Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas 	15'

	<ul style="list-style-type: none"> • Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa. • Mengucapkan salam penutup. 	<ul style="list-style-type: none"> • Berdoa • Menjawab salam 	
Jumlah			225'

FF.Penilaian Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap tanggung jawab, peduli, dan responsive dalam Pelayanan makan dan minum ke kamar (<i>room service</i>)	Unjuk kerja	<ul style="list-style-type: none"> - Penugasan - Diskusi - Presentasi
Mengidentifikasi hasil diskusi dalam memahami dan menyampaikan materi berupa Pelayanan makan dan minum ke kamar (<i>room service</i>)	Tanya jawab	Pertanyaan lisan
Menjawab pertanyaan <i>post test</i> secara tepat dan benar	<i>Post test</i> (<i>Test Objektif</i>)	11. Lembaran tugas latihan 12. Rubrik penilaian latihan

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus2014
Mahasiswa PPL

Suwantini ,M. Par
NIP. 19650 904199 002 2 008

Galis Mita Ken Utami
NIM. 11511244018

Guru Pembimbing

Subiarsih , M.Pd
NIP. 19710427 199512 2 001

D. LAMPIRAN 1 LEMBAR PENGAMATAN

Mata pelajaran : Tata Hidang 2

Kelas / Semester : XII JasaBoga 1/ 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014 – 2015

Waktu Pengamatan :

Pada saat praktik, siswa juga dinilai kompetensi sikap:

Jujur, disiplin, tanggung jawab, toleransi, gotong royong, santun, percaya diri.

Sikap dan Pengertian	Indikator
36. Jujur adalah perilaku dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan.	<ul style="list-style-type: none">• Tidak menyontek dalam mengerjakan ujian/ulangan• Tidak menjadi plagiat (mengambil/menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumber)• Mengungkapkan perasaan apa adanya• Menyerahkan kepada yang berwenang barang yang ditemukan
37. Disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	<ul style="list-style-type: none">• Datang tepat waktu• Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah
38. Tanggung jawab adalah sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa	<ul style="list-style-type: none">• Melaksanakan tugas individu dengan baik• Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan• Tidak menyalahkan/menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat• Mengembalikan barang yang dipinjam
39. Toleransi adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan	<ul style="list-style-type: none">• Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat• Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya• Dapat menerima kekurangan orang lain• Dapat mememaafkan kesalahan orang lain• Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan• Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain
40. Gotong royong adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas dan tolong menolong secara	<ul style="list-style-type: none">• Terlibat aktif dalam bekerja bakti membersihkan kelas atau sekolah• Kesiediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan• Bersedia membantu orang lain tanpa mengharap imbalan• Mencari jalan untuk mengatasi

ikhlas.	<p>perbedaan pendapat/pikiran antara diri sendiri dengan orang lain</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendorong orang lain untuk bekerja sama demi mencapai tujuan bersama
<p>41. Santun atau sopan adalah sikap baik dalam pergaulan baik dalam berbahasa maupun bertingkah laku. Norma kesantunan bersifat <u>relatif</u>, artinya yang dianggap baik/santun pada tempat dan waktu tertentu bisa berbeda pada tempat dan waktu yang lain.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Menghormati orang yang lebih tua. • Tidak berkata-kata <u>kotor</u>, <u>kasar</u>, dan <u>takabur</u>. • Tidak meludah di sembarang tempat. • Tidak menyela pembicaraan pada waktu yang tidak tepat
<p>42. Percaya diri adalah kondisi mental atau psikologis seseorang yang memberi keyakinan kuat untuk berbuat atau bertindak</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu. • Mampu membuat keputusan dengan cepat • Tidak mudah putus asa • Tidak canggung dalam bertindak

No	Nama Siswa	Observasi Diskusi			Kinerja Presentasi			Jml Skor	Nilai
		Akt	Dis l	Kerj sm	Prnsr t	Visu al	Isi		
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		
1	AdityaRyskySaputra								
2	AmaliaNur Hannah								
3	Amanda IrsaNursanti								
4	AprilioBaniWahyuSulistio								
5	AsfiNur Farida								
6	Desylrmawati								
7	DiyahAmbarwati								
8	DwiUddhaYani								
9	ElindaTias								
10	EstuKurniawan								
11.	EviAnggraini								
12.	FajarKurniRachmawati								
13.	Farida Rismawanti								
14.	IsnaeniArlichNurfitriani								
15.	KhoyrinaBaitiSholiqah								
16.	LinaMarianiPangastuti								
17.	Nova Wulandari								
18.	NurlitalSnaini								
19.	RadenRoroAyuEka Sandra Marbani								
20.	RiyanPurwanto								
21.	RizkaEryKusuma								
22.	SarwiRahayu								
23.	Shanny Is Naningtyas								
24.	UrianaBelawati								

25.	Venda Margareta								
26.	Winingsih								
27.	YuliRiawan								
28.	ZeniRetno Sari								

Petunjuk Penskoran :

- 4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap
- 3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap
- 2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap
- 1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Petunjuk Penilaian :

$$\rightarrow \frac{SkorygDiperoleh}{Skortertinggi} x 4 = \textit{Skorakhir}$$

Sesuai Permendikbud No 81A Tahun 2013 peserta didik memperoleh nilai adalah:

- Sangat Baik (A)** : apabila memperoleh skor : **3,33 < skor ≤ 4,00**
- Baik (B)** : apabila memperoleh skor : **2,33 < skor ≤ 3,33**
- Cukup (C)** : apabila memperoleh skor : **1,33 < skor ≤ 2,33**
- Kurang (D)** : apabila memperoleh skor : **skor ≤ 1,33**

j. Tugas

- b) Secara individu, siswa diminta untuk membuat **dialog percakapan** tentang menerima order layanan makan dan minum di kamar melalui telpon

k. Tes Formatif

- Jelaskan pengertian layanan makan dan minum di kamar (*room service*)?
- Sebut dan jelaskan tugas dan tanggung jawab petugas layanan makan dan minum di kamar?
- Sebutkan cara handle orderlayanan makan dan minum di kamar (*room service*)?
- Sebutkan dan jelaskan cara layanan makan dan minum di kamar (*room service*)?
- Peralatan apa saja yang dibutuhkan untuk continental breakfast?

1. Kunci Jawaban Formatif

1. Pelayanan makan dan minum ke kamar (*room service*) adalah pelayanan makanan atau minuman yang dipesan oleh tamu dan dinikmati di dalam kamar baik di hotel maupun penginapan lainnya seperti motel atau apartemen
2. Tugas dan tanggung jawab petugas layanan makan dan minum di kamar

a. *Room Service Manager*

Apabila operasi room service tidak dalam area yang luas dan tidak terlalu sibuk, biasanya pimpinan tertinggi dipegang oleh head waiter.

Tugas Room Service Manager adalah :

- Bertanggung jawab sepenuhnya atas jalannya operasi di room service.
- Membuat rencana dan jadwal kerja untuk bawahannya, mengingat operasi room service yang selama 24 jam. Serta mengawasi pelaksanaannya.
- Bertanggung jawab atas seluruh keperluan bawahan seperti peningkatan pengetahuan dan keterampilan, serta appearance bawahannya.
- Bertanggung jawab kepada F&B manager.

b. *Room Service Captain* :

- Bertugas memeriksa kehadiran dan appearance waiters, menyediakan segala sesuatu untuk service serta mengawasi persiapan dan service yang akan dilaksanakan.
- Captain bertugas sebagai quality control dengan memeriksa ketepatan dan mutu pesanan yang akan dikirim ke kamar tamu.
- Captain bertugas membuat laporan pertanggungjawaban kepada room service manager.

c. *Room Service Order Taker*

Room service order taker mempunyai peranan yang penting dalam operasi room service. Order taker bertugas dalam menerima dan mencatat pesanan makanan dan minuman tamu terutama melalui telepon. Karena berhubungan langsung dengan tamu, maka seorang order taker haruslah orang yang mempunyai kemampuan komunikasi bagus, sopan, serta memiliki pengetahuan yang luas tentang menu. Seorang order taker harus mencatat semua pesanan tamu secara tepat dan benar untuk selanjutnya diserahkan kepada waiters

d. *Room Service Waiters*

Bertugas untuk menyiapkan segala peralatan dan keperluan untuk service serta menyiapkan nampan dan trolley. Tugas pokok room service adalah untuk menyajikan makanan dan minuman di kamar tamu, termasuk menyiapkan pesanan tamu, melayani tamu, dan melakukan clear up kamar tamu serta menyampaikan tagihan pelayanan kamar (bill).

3. Langkah-langkah menghandle order melalui telephone adalah:

- Angkat telephone dengan segera
- Sampaikan: Salam, identitas diri dan departemen, tawaran bantuan
- Mencatat identitas pemesan yaitu No Kamar dan Nama Pemesan
- Mencatat pesanan seperti menu, jumlah porsi, waktu/jam pesanan
- Mengulang kembali pesanan tamu
- Menutup pembicara dan mengucapkan terima kasih

4. Cara pelayanan makan dan minum di kamar

- Melakukan ketukan secara perlahan.
- Ketuklah pintu dengan sopan sambil mengucapkan room service dengan jelas dan tegas, sekedar mengingatkan bahwa suara anda harus bisa terdengar dari balik pintu yang tertutup.

- Dengarkan jawaban dengan seksama, sikap menunggu diluar kamar atau dilorong. Bila belum ada jawaban dari tamu, ketuk dan ucapkan kembali hingga mendapatkan jawaban. Biarkan tamu yang membukakan pintunya atau anda dipersilahkan masuk.
- Saat anda masuk kamar, sapa tamu dengan mengucapkan namanya ; selamat pagi, nona tan, ini sarapan anda “ atau dengan kata-kata lain yang ramah untuk suatu percakapan. Dilanjutkan dengan menggunakan nama kecil tamu diluar ketentuan prosedur room service.

5. *Peralatan untuk continental breakfast*

- *Tray*
- *Tray cloth*
- *B & B plate*
- *B & B knife*
- *Napkin*
- *Bread basket/dessert plate + napkin or toast rack*
- *Butter dish*
- *Preserve dish + tea spoon*
- *Tea/coffee cup, saucer dan tea spoon*
- *Sugar bowl dan tea spoon*
- *Tea pot/coffee pot*
- *Milk cream jug*
- *Special dish* untuk lemon kalau teh yang disajikan. Jika teh yang dipesan sebagai minuman, maka dalam hotel-hotel tertentu ada peralatan tambahannya yaitu : “slop basin dan tea strainer



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1
SEWON**



**lutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)64660.
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com**

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Tata Hidang 2
Kelas/Semester : XII
Materi Pokok : Pelayanan Makan dan Minum di Kamar
Pertemuan : 6
Alokasi Waktu : 5 x 45

GG. Kompetensi Inti

- 5. **Menghayati** dan **mengamalkan** ajaran agama yang dianutnya
- 6. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- 7. Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- 8. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

HH. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan

	berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang mengevaluasi petugas pelayanan makan dan minum	dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang mengevaluasi Pelayanan Makan dan Minum di Kamar
2.2	Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi
3.2	Menjelaskan jenis, karakteristik, dan prasyarat Pelayanan Makan dan Minum di Kamar	<p>28.Mendeskripsikan tentang pengertian Pelayanan Makan dan Minum di Kamar (<i>room service</i>)</p> <p>29.Mendeskripsikan tentang organisasi Pelayanan Makan dan Minum di Kamar (<i>room service</i>)</p> <p>30.Menjelaskan tentang fungsi Pelayanan Makan dan Minum di Kamar</p> <p>31.Menjelaskan tentang susunan petugas Pelayanan Makan dan Minum di Kamar</p> <p>32.Menjelaskan tentang operasi Pelayanan Makan dan Minum di Kamar</p>

		33. Menjelaskan tentang peralatan Pelayanan Makan dan Minum di Kamar 34. Menjelaskan tentang penyiapan dan pengemasan peralatan makan di atas <i>tray</i> , <i>trolley</i>
4.2	Melayani pesanan makan minum di kamar	3. Mempraktikkan cara pelayanan makan dan minum di kamar (<i>room service</i>)

II. Tujuan Pembelajaran

Dengan mengembangkan nilai karakter kreatif, komunikatif, rasa ingin tahu, kerja sama dan tanggung jawab, maka melalui kegiatan praktek, diharapkan siswa mampu :

- 9. Siswa dapat mendiskripsikan tentang pengertian pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*) secara lengkap dan jelas
- 10. Siswa dapat mendeskripsikan tentang organisasi pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
- 11. Siswa dapat menjelaskan tentang fungsi pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
- 12. Siswa dapat menjelaskan tentang susunan petugas pelayanan makan dan minum di
- 13. kamar (*room service*)
- 14. Siswa dapat menjelaskan tentang susunan petugas pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
- 15. Siswa dapat menjelaskan tentang peralatan pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
- 16. Siswa dapat menjelaskan tentang penyiapan dan pengemasan peralatan makan di atas *tray*, *trolley*

JJ. Materi Pembelajaran Petugas Pelayanan Makanan

- 18. Pengertian pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
- 19. Organisasi pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
- 20. Fungsi pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
- 21. Susunan petugas pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
- 22. Susunan petugas pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
- 23. Peralatan pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)

24. Penyiapan dan pengemasan peralatan makan di atas *tray, trolley*

KK. Metode Pembelajaranpelayanan makan dan minum

- 4. Pendekatan : Scientifict Learning
- 5. Strategi : Cooperatif Learning
- 6. Metode : Diskusi Kelompok, Presentasi, Ceramah, Penugasan

LL. Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

- Alat dan Media pembelajaran:
 - 7. LCD
 - 8. Modul
 - 9. Power point
- Sumber Pembelajaran:
 - 4. Budihati sudjaja dan Masye Manaffe Sondakh. 2000. *Tata Hidang 2*. Jakarta: Cv A HAMAN
 - 5. Prihastutu, dkk. 2009. *Restoran 3* Yogyakarta: PKK. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

MM. Langkah-Langkah Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">• Guru membuka dengan salam pembuka.• Guru memeriksa kesiapan tempat pembelajaran (kebersihan dan kenyamanan)• Guru memimpin berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana religius.	<ul style="list-style-type: none">• Menjawab salam• Bila belum rapi peserta didik membenahi dan membersihkan tempat belajar• Berdoa• Mendengarkan dan menjawab pertanyaan• Mengamati dan	15'

	<ul style="list-style-type: none"> • Guru mengadakan presensi kehadiran siswa. • Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari, strategi pembelajaran, tugas-tugas praktek, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan. • Guru dengan santun melakukan appersepsi dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Guru menanyakan kepada siswa apakah pernah menginap di hotel? 	<p>mencermati penjelasan guru</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menjawab pertanyaan guru 	
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang pelayanan makan dan minum di kamar (<i>room service</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian pelayanan makan dan minum di kamar (<i>room service</i>), jenis-jenis, cara penerimaan order dan alat yang digunakan, cara pelayanan makan dan minum di kamar (<i>room service</i>) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik menerima telpon dan menata pesana dalam tray dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk 	<ul style="list-style-type: none"> • membaca bahan ajar/handout/gambar yang dibagikan oleh guru • peserta didik menanyakan materi yang belum jelas • Peserta didik berdiskusi sesuai kelompok • Mengolah dan menganalisis data • Membuat 	190'

	<p>menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang di menerima telpon, menata pesanan dalam tray dan melayani order ke kamar • Menyimpulkan data hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok • Mempresentasikan hasil praktik pelayanan <i>room service</i> 	<p>kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menbuat laporan • Presentasidan tanya jawab 	
Kegiatan Penutup	<p>Penutup :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok. • Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara tanggung jawab. • Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya. • Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa. • Mengucapkan salam penutup. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas • Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas • Berdoa • Menjawab salam 	15'
Jumlah			225'

NN. Penilaian Hasil Belajar

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Memiliki sikap tanggung jawab, peduli, dan responsive dalam Pelayanan makan dan minum ke	Unjuk kerja	<ul style="list-style-type: none"> - Penugasan - Diskusi - Presentasi

kamar (<i>room service</i>)		
Mengidentifikasi hasil diskusi dalam memahami dan menyampaikan materi berupa Pelayanan makan dan minum ke kamar (<i>room service</i>)	Tanya jawab	Pertanyaan lisan
Menjawab pertanyaan <i>post test</i> secara tepat dan benar	<i>Post test</i> (<i>Test</i> <i>Objektif</i>)	13. Lembaran tugas latihan 14. Rubrik penilaian latihan

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus2014

Mahasiswa PPL

Suwantini ,M. Par
NIP. 19650 904199 002 2 008

Galis Mita Ken Utami
NIM. 11511244018

Guru Pembimbing

Subiarsih , M.Pd
NIP. 19710427 199512 2 001

E. LAMPIRAN 1 LEMBAR PENGAMATAN

Mata pelajaran : Tata Hidang 2

Kelas / Semester : XII JasaBoga 1/ 1 (satu)

Tahun Ajaran : 2014 – 2015

Waktu Pengamatan :

Pada saat praktik, siswa juga dinilai kompetensi sikap:

Jujur, disiplin, tanggung jawab, toleransi, gotong royong, santun, percaya diri.

Sikap dan Pengertian	Indikator
43. Jujur adalah perilaku dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan.	<ul style="list-style-type: none">• Tidak menyontek dalam mengerjakan ujian/ulangan• Tidak menjadi plagiat (mengambil/menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumber)• Mengungkapkan perasaan apa adanya• Menyerahkan kepada yang berwenang barang yang ditemukan
44. Disiplin adalah tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	<ul style="list-style-type: none">• Datang tepat waktu• Patuh pada tata tertib atau aturan bersama/ sekolah
45. Tanggung jawab adalah sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa	<ul style="list-style-type: none">• Melaksanakan tugas individu dengan baik• Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan• Tidak menyalahkan/menuduh orang lain tanpa bukti yang akurat• Mengembalikan barang yang dipinjam
46. Toleransi adalah sikap dan tindakan yang menghargai keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan	<ul style="list-style-type: none">• Tidak mengganggu teman yang berbeda pendapat• Menerima kesepakatan meskipun berbeda dengan pendapatnya• Dapat menerima kekurangan orang lain• Dapat mememaafkan kesalahan orang lain• Mampu dan mau bekerja sama dengan siapa pun yang memiliki keberagaman latar belakang, pandangan, dan keyakinan• Tidak memaksakan pendapat atau keyakinan diri pada orang lain
47. Gotong royong adalah bekerja bersama-sama dengan orang lain untuk mencapai tujuan bersama dengan saling berbagi tugas dan tolong menolong secara	<ul style="list-style-type: none">• Terlibat aktif dalam bekerja bakti membersihkan kelas atau sekolah• Kesiediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan• Bersedia membantu orang lain tanpa mengharap imbalan• Mencari jalan untuk mengatasi

ikhlas.	<p>perbedaan pendapat/pikiran antara diri sendiri dengan orang lain</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendorong orang lain untuk bekerja sama demi mencapai tujuan bersama
<p>48. Santun atau sopan adalah sikap baik dalam pergaulan baik dalam berbahasa maupun bertingkah laku. Norma kesantunan bersifat <u>relatif</u>, artinya yang dianggap baik/santun pada tempat dan waktu tertentu bisa berbeda pada tempat dan waktu yang lain.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Menghormati orang yang lebih tua. • Tidak berkata-kata <u>kotor</u>, <u>kasar</u>, dan <u>takabur</u>. • Tidak meludah di sembarang tempat. • Tidak menyela pembicaraan pada waktu yang tidak tepat
<p>49. Percaya diri adalah kondisi mental atau psikologis seseorang yang memberi keyakinan kuat untuk berbuat atau bertindak</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu. • Mampu membuat keputusan dengan cepat • Tidak mudah putus asa • Tidak canggung dalam bertindak

No	Nama Siswa	Observasi Diskusi			Kinerja Presentasi			Jml Skor	Nilai
		Akt	Dis l	Kerj sm	Prnsr t	Visu al	Isi		
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		
1	AdityaRyskySaputra								
2	AmaliaNur Hannah								
3	Amanda IrsaNursanti								
4	AprilioBaniWahyuSulistio								
5	AsfiNur Farida								
6	Desylrmawati								
7	DiyahAmbarwati								
8	DwiUddhaYani								
9	ElindaTias								
10	EstuKurniawan								
11.	EviAnggraini								
12.	FajarKurniRachmawati								
13.	Farida Rismawanti								
14.	IsnaeniArlichNurfitriani								
15.	KhoyrinaBaitiSholiqah								
16.	LinaMarianiPangastuti								
17.	Nova Wulandari								
18.	NurlitalSnaini								
19.	RadenRoroAyuEka Sandra Marbani								
20.	RiyanPurwanto								
21.	RizkaEryKusuma								
22.	SarwiRahayu								
23.	Shanny Is Naningtyas								
24.	UrianaBelawati								

25.	Venda Margareta								
26.	Winingsih								
27.	YuliRiawan								
28.	ZeniRetno Sari								

Petunjuk Penskoran :

- 4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap
- 3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap
- 2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap
- 1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Petunjuk Penilaian :

$$\rightarrow \frac{SkorygDiperoleh}{Skortertinggi} x 4 = \textit{Skorakhir}$$

Sesuai Permendikbud No 81A Tahun 2013 peserta didik memperoleh nilai adalah:

- Sangat Baik (A)** : apabila memperoleh skor : **3,33 < skor ≤ 4,00**
- Baik (B)** : apabila memperoleh skor : **2,33 < skor ≤ 3,33**
- Cukup (C)** : apabila memperoleh skor : **1,33 < skor ≤ 2,33**
- Kurang (D)** : apabila memperoleh skor : **skor ≤ 1,33**

m. Tugas

- c) Secara individu, siswa diminta untuk membuat **dialog percakapan** tentang menerima order layanan makan dan minum di kamar melalui telpon

n. Tes Formatif

- Jelaskan pengertian layanan makan dan minum di kamar (*room service*)?
- Sebut dan jelaskan tugas dan tanggung jawab petugas layanan makan dan minum di kamar?
- Sebutkan cara handle orderlayanan makan dan minum di kamar (*room service*)?
- Sebutkan dan jelaskan cara layanan makan dan minum di kamar (*room service*)?
- Peralatan apa saja yang dibutuhkan untuk continental breakfast?

o. Kunci Jawaban Formatif

6. Pelayanan makan dan minum ke kamar (*room service*) adalah pelayanan makanan atau minuman yang dipesan oleh tamu dan dinikmati di dalam kamar baik di hotel maupun penginapan lainnya seperti motel atau apartemen
7. Tugas dan tanggung jawab petugas layanan makan dan minum di kamar

e. Room Service Manager

Apabila operasi room service tidak dalam area yang luas dan tidak terlalu sibuk, biasanya pimpinan tertinggi dipegang oleh head waiter.

Tugas Room Service Manager adalah :

- Bertanggung jawab sepenuhnya atas jalannya operasi di room service.
- Membuat rencana dan jadwal kerja untuk bawahannya, mengingat operasi room service yang selama 24 jam. Serta mengawasi pelaksanaannya.
- Bertanggung jawab atas seluruh keperluan bawahan seperti peningkatan pengetahuan dan keterampilan, serta appearance bawahannya.
- Bertanggung jawab kepada F&B manager.

f. Room Service Captain :

- Bertugas memeriksa kehadiran dan appearance waiters, menyediakan segala sesuatu untuk service serta mengawasi persiapan dan service yang akan dilaksanakan.
- Captain bertugas sebagai quality control dengan memeriksa ketepatan dan mutu pesanan yang akan dikirim ke kamar tamu.
- Captain bertugas membuat laporan pertanggungjawaban kepada room service manager.

g. Room Service Order Taker

Room service order taker mempunyai peranan yang penting dalam operasi room service. Order taker bertugas dalam menerima dan mencatat pesanan makanan dan minuman tamu terutama melalui telepon. Karena berhubungan langsung dengan tamu, maka seorang order taker haruslah orang yang mempunyai kemampuan komunikasi bagus, sopan, serta memiliki pengetahuan yang luas tentang menu. Seorang order taker harus mencatat semua pesanan tamu secara tepat dan benar untuk selanjutnya diserahkan kepada waiters

h. Room Service Waiters

Bertugas untuk menyiapkan segala peralatan dan keperluan untuk service serta menyiapkan nampan dan trolley. Tugas pokok room service adalah untuk menyajikan makanan dan minuman di kamar tamu, termasuk menyiapkan pesanan tamu, melayani tamu, dan melakukan clear up kamar tamu serta menyampaikan tagihan pelayanan kamar (bill).

8. Langkah-langkah menghandle order melalui telephone adalah:

- Angkat telephone dengan segera
- Sampaikan: Salam, identitas diri dan departemen, tawaran bantuan
- Mencatat identitas pemesan yaitu No Kamar dan Nama Pemesan
- Mencatat pesanan seperti menu, jumlah porsi, waktu/jam pesanan
- Mengulang kembali pesanan tamu
- Menutup pembicara dan mengucapkan terima kasih

9. Cara pelayanan makan dan minum di kamar

- Melakukan ketukan secara perlahan.
- Ketuklah pintu dengan sopan sambil mengucapkan room service dengan jelas dan tegas, sekedar mengingatkan bahwa suara anda harus bisa terdengar dari balik pintu yang tertutup.

- Dengarkan jawaban dengan seksama, sikap menunggu diluar kamar atau dilorong. Bila belum ada jawaban dari tamu, ketuk dan ucapkan kembali hingga mendapatkan jawaban. Biarkan tamu yang membukakan pintunya atau anda dipersilahkan masuk.
- Saat anda masuk kamar, sapa tamu dengan mengucapkan namanya ; selamat pagi, nona tan, ini sarapan anda “ atau dengan kata-kata lain yang ramah untuk suatu percakapan. Dilanjutkan dengan menggunakan nama kecil tamu diluar ketentuan prosedur room service.

10. *Peralatan untuk continental breakfast*

- *Tray*
- *Tray cloth*
- *B & B plate*
- *B & B knife*
- *Napkin*
- *Bread basket/dessert plate + napkin or toast rack*
- *Butter dish*
- *Preserve dish + tea spoon*
- *Tea/coffee cup, saucer dan tea spoon*
- *Sugar bowl dan tea spoon*
- *Tea pot/coffee pot*
- *Milk cream jug*
- *Special dish* untuk lemon kalau teh yang disajikan. Jika teh yang dipesan sebagai minuman, maka dalam hotel-hotel tertentu ada peralatan tambahannya yaitu : “slop basin dan tea strainer

SILABUS

- Satuan Pendidikan : SMK/ SMAK
- Mata Pelajaran : Tata Hidang 2
- Kelas /Semester : XII/ 3 dan 2
- Kompetensi Inti:
- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Layanan makan minum di kamar (<i>Room Service</i>)	Mengamati : <ul style="list-style-type: none">Mengamati gambar/video yang atau membaca buku tentang layanan makan minum di kamar Menanya : <ul style="list-style-type: none">Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian <i>room service</i>, organisasi <i>room service</i>, fungsi <i>room service</i>, susunan petugas <i>room service</i>, operasi <i>room service</i>, peralatan <i>room service</i>, pengambilan pesanan <i>room service</i> dan penyiapan dan pengemasan peralatan makan di atas <i>tray, trolley</i>, hubungan <i>room service</i> dengan bagian	1.3. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan	6 minggu	<ul style="list-style-type: none">video/gambar/bukuBahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di RestoranReferensi / bahan ajar terkaite-
2.4 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum					
2.5 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional					
2.6 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dalam implementasi sikap kerja		lainnyadan adakah hubungan room service dengan tingkatan ruang yang ditempati pelanggan	kungan kerja sebagai tindakan pengambilan menurut agama yang dianutnya.		dukasi. net • lembar kasus
3.5. Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum		Mengumpulkan Data : <ul style="list-style-type: none">Diskusi secara berkelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukanMelakukan latihan layanan room service serta mencatat hal-hal yang dapat dijadikan sumber informasi untuk menjawab pertanyaanMengevaluasi layanan yang dilakukan saat praktik pelayanan kamar			
4.5. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan		Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none">Secara berkelompok mengolah dan menganalisis hasil kajian literature , hasil praktik dan hasil evaluasi yang dilakukan saat mengumpulkan dataMenyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none">Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok			

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Tata Hidang 1
Kelas/Komp. Keahlian : XI / Jasa Boga
Semester : 1
Standar Kompetensi : Petugas Pelayanan Makan Dan Minum
Kode Kompetensi : 099 KK 01
Alokasi Waktu : 6 X 45

Kompetensi Dasar	Indikator	Skor	
		Intake Siswa (A)	Kompleksita (B)
3. 2. Menjelaskan jenis, karakteristik dan prayarat petugas pelayanan makan dan minum	a. Menjelaskan pengertian petugas pelayanan makan dan minum	80	80
	b. Menyebutkan tugas dari petugas pelayanan makan dan minum	80	80
	c. Menyebutkan syarat petugas pelayanan makan dan minum	81	80
	d. Menyebutkan struktur organisasi petugas pelayanan makan dan minum	80	80
	e. Mengetahui cara pelayanan makan dan minum pada tamu	79	80
<div>Rumus = indikator 1 + indikator 2</div> <div>Jumlah Indikator</div> <div><div>= 560 + 720</div><div>18</div><div>= 80,002</div></div>			

Bantul, Agustus2014

Mahasiswa PPL

Galis Mita Ken Utami
NIM. 11511244018

etahui,
Mata Pelajaran

ntini ,M. Par
9650 904199 002 2 008

SMK NEGERI 1 SEWON PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL				
Hand Out No. 1	TATA HIDANG 2	Pelayanan makanan dan minuman di kamar(<i>room service</i>)	No 1	Halaman
Oleh: galis mita ken utami - 11511244018				

OO. Tujuan Pembelajaran

Dengan mengembangkan nilai karakter kreatif, komunikatif, rasa ingin tahu, kerja sama dan tanggung jawab, maka melalui kegiatan praktek, diharapkan siswa mampu :

17. Siswa dapat mendiskripsikan tentang pengertian pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*) secara lengkap dan jelas
18. Siswa dapat mendeskripsikan tentang organisasi pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
19. Siswa dapat menjelaskan tentang fungsi pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
20. Siswa dapat menjelaskan tentang susunan petugas pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
21. Siswa dapat menjelaskan tentang susunan petugas pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
22. Siswa dapat menjelaskan tentang peralatan pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)
23. Siswa dapat menjelaskan tentang penyiapan dan pengemasan peralatan makan di atas *tray, trolley*

B. Uraian Materi

25. Pengertian pelayanan makan dan minum di kamar (*room service*)

Room service adalah pelayanan makanan atau minuman yang dipesan oleh tamu dan dinikmati di dalam kamar baik di hotel maupun penginapan lainnya seperti motel atau apartemen. Diseluruh hotel yang memiliki kamar suite, biasanya pelayanan tersebut lebih dikenal dengan “suite service”.

Suite room adalah salah satu jenis penamaan kamar yang ada di hotel yang mana kamar tersebut dicirikan dengan dua ruangan yang terpisah dalam satu kamar, yaitu kamar tamu dan kamar tidur.

Jenis-jenis penamaan kamar suite room yang ada di hotel, antara lain:

- Standard suite
- Deluxe suite
- Suite superior
- Family suite/room
- Presidential suite
- Penthouse

Room service adalah satu bagian di bawah food & beverage service yang mengelola penjualan makanan dan minuman yang diantar langsung ke kamar tamu yang menginap di hotel.

Letak atau area room service adalah dekat main kitchen (dapur utama) dan dekat service bar.



Jenis pelayanan room service biasanya menggunakan Tray dan disebut Tray service, yaitu menyajikan makanan melalui sebuah nampan (Baki) besar. Diatas nampan terdapat makanan dan minuman yang telah di pesan, pelayanan jenis ini merupakan pelayanan informasi (tidak resmi). Di hotel pelayanan ini disebut Room Service. Sedangkan untuk yang di luar Hotel adalah pada pelayanan di pesawat terbang, rumah sakit, kafetaria, atau asrama.

Makanan dibawa ke tempat tamu dengan Tray/nampan atau Guerdon Trolley. Makanan panas maupun dingin harus tetap dihidangkan panas atau dingin, dan dihidangkan langsung dengan memakai Tray (nampan).

Room service pada umumnya melayani pesanan tamu selama 24 jam sehari. Harga makanan dan minuman biasanya lebih tinggi dari pada coffee shop atau restoran. Dengan alasan pengantaran hidangan yang cukup jauh dari dapur (kitchen), dan memerlukan waktu yang cukup lama yang dipergunakan oleh pramusaji.

Perlu diketahui, bahwa pada umumnya tamu yang memesan hidangan melalui room service terdapat beberapa kemungkinan antara terdapat beberapa kemungkinan antara lain tamu malas makan di restoran karena:

- Sakit
- Tidak mempunyai waktu banyak
- Malas bertemu dengan orang banyak

26. Susunan Organisasi Room Service



Susunan dan jumlah petugas di room service dalam suatu hotel tergantung pada besar kecilnya operasional dan keadaan hotel. Adapun jabatan yang selalu ada dalam organisasi room service meliputi :

i. Room Service Manager

Apabila operasi room service tidak dalam area yang luas dan tidak terlalu sibuk, biasanya pimpinan tertinggi dipegang oleh head waiter.

Tugas Room Service Manager adalah :

- Bertanggung jawab sepenuhnya atas jalannya operasi di room service.
- Membuat rencana dan jadwal kerja untuk bawahannya, mengingat operasi room service yang selama 24 jam. Serta mengawasi pelaksanaannya.
- Bertanggung jawab atas seluruh keperluan bawahan seperti peningkatan pengetahuan dan keterampilan, serta appearance bawahannya.
- Bertanggung jawab kepada F&B manager.

j. Room Service Captain :

- Bertugas memeriksa kehadiran dan appearance waiters, menyediakan segala sesuatu untuk service serta mengawasi persiapan dan service yang akan dilaksanakan.
- Captain bertugas sebagai quality control dengan memeriksa ketepatan dan mutu pesanan yang akan dikirim ke kamar tamu.
- Captain bertugas membuat laporan pertanggungjawaban kepada room service manager.

k. Room Service Order Taker

Room service order taker mempunyai peranan yang penting dalam operasi room service. Order taker bertugas dalam menerima dan mencatat pesanan makanan dan minuman tamu terutama melalui telepon. Karena berhubungan langsung dengan tamu, maka seorang order taker haruslah orang yang mempunyai kemampuan komunikasi bagus, sopan, serta memiliki pengetahuan yang luas tentang menu. Seorang order taker harus mencatat semua pesanan tamu secara tepat dan benar untuk selanjutnya diserahkan kepada waiters

l. Room Service Waiters

Bertugas untuk menyiapkan segala peralatan dan keperluan untuk service serta menyiapkan nampan dan trolley. Tugas pokok room service adalah untuk menyajikan makanan dan minuman di kamar tamu, termasuk menyiapkan pesanan tamu, melayani tamu, dan melakukan clear up kamar tamu serta menyampaikan tagihan pelayanan kamar (bill).

Bentuk organisasi Departemen Food and Beverage tidak sama antara Hotel yang satu dengan Hotel yang lain. Hal ini ditentukan oleh kelas/bintang yang dimiliki Hotel dan tipe dari hotel itu sendiri, misalnya : Business Hotel, Resort Hotel, Convention, dan sebagainya.

27. Peralatan yang digunakan pada saat pelayan room service adalah:

- Trolley
- Meja untuk order taker yang dilengkapi dengan telephone, buku order/slip order, bolpen/alat tulis, buku menu, komputer dan time stamp

- Rak yang berisi perlengkapan untuk menghidangkan pesanan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan kafer (food kafer),tray,bread basket,cutteleries,plate,teko,cangkir (china ware),napkin,accessories,dan gelas (glass ware).

28. Menerima order

Sebagian besar pesanan makanan dan minuman dilakukan melalui telepon.Telepon adalah awal dari jalinan hubungan dengan seluruh staf Room Service yakin dengan teknik bertelepon yang baik sangat penting untuk membuat kesan pertama menjadi menyenangkan. Petugas yang menjawab telepon harus memiliki pengetahuan yang baik tentang menu dan cara bertelepon yang professional. Dering telepon harus dijawab secepatnya. Sebagai tolak ukur yang diterapkan pada hotel bintang lima adalah tidak membiarkan telepon berbunyi lebih dari tiga kali sebelum dijawab.

Langkah-langkah menghandle order melalui telephone adalah:

- Angkat telephone dengan segera
- Sampaikan: Salam,identitas diri dan departemen,tawaran bantuan
- Mencatat identitas pemesan yaitu No Kamar dan Nama Pemesan
- Mencatat pesanan seperti menu,jumlah porsi,waktu/jam pesanan
- Mengulang kembali pesanan tamu
- Menutup pembicara dan mengucapkan terima kasih

Ini dapat dicapai dengan menjawab telepon seperti di bawah ini :
 “Selamat Pagi pak Stepheng. Room Service dengan Mark disini. Bisa saya Bantu ?”Penggunaan nama tamu akan memberikan satu keuntungan untuk meyakinkan bahwa barang pesanan yang diminta telah diantar pada orang yang tepat dan biaya yang akurat sehingga tamu merasa dikenal dan dihargai. Peralatan sistem telepon saat ini telah dilengkapi dengan penampilan nama dan nomor kamar tamu, namun bila belum tersedia alat tersebut maka perlu dibuatkan daftar tamu yang dapat dibawa-bawa dengan menggunakan kesempatan di Room Service. Setelah memberi salam, kemudian meyakinkan kembali nama-nama tamu tersebut, dilanjutkan sebagai berikut :

- Tuliskan pesanan tamu dengan hati-hati pada kertas pesanan saat berkomunikasi dengan tamu. Jangan lupa untuk menuliskan juga nomor kamar yang sering terlupakan.
- Agar selalu diupayakan untuk meningkatkan penjualan dengan teknik penjualan yang disarankan untuk meningkatkan nilai pesanan tamu.
- Bersikaplah fleksibel dan sikap membantu jika permintaan tamu tidak ada dalam daftar menu.
- Mengulangi kembali pesanan tamu, dan tanyakan kembali bila ada hal-hal yang kurang dimengerti.
- Katakana kepada tamu berapa lama kira-kira waktu yang diperlukan untuk mengantarkan pesanan. Tidak boleh lebih dari 30 menit.
- Agar di cek kembali pesanan tamu termasuk nomor kamar yang ada pada kertas pesanan yang termasuk waktu saat pesanan diterima.
- Masukkan daftar pesanan dalam laporan penjualan dengan seksama.

- Berikan pula pada petugas yang ditunjuk untuk menanganinya serta dikirimkan pada departemen lain dan utamanya bagian dapur.

Tidak semua pesanan didapat melalui telepon, contohnya ; pesanan sarapan pagi biasanya dibentuk dalam bentuk daftar pesanan yang digantung dan diisi oleh tamu sebelum tidur untuk digantung pada pintu serta akan dikumpulkan oleh petugas Room Service. Pesanan-pesanan tersebut harus di cek, ditanyakan kembali bila ada kesalahan dan diantar dengan benar.

29. Menyiapkan tray dan trolley

Segera setelah kertas pesanan/order diberikan kepada seksi/bagian terkait, mulailah menyiapkan Tray-tray atau Trolley-trolley yang telah di tata sesuai dengan jumlah orang, peralatan makan dan minum serta makanan atau snack yang diminta. Sudah seharusnya ada standar perusahaan untuk persiapan Tray atau Trolley bagi masing-masing jenis waktu makan (sarapan, makan siang, makan malam) dan menyiapkan untuk pemberian makanan gratis serta permintaan khusus.

Seluruh perlengkapan pelayanan tersebut harus diperiksa kembali untuk meyakinkan bahwa semua dalam keadaan bersih dan berfungsi. Trolley-trolley harus diperiksa kembali apakah dapat bergerak dengan baik.

Seluruh persiapan penataan alat makan harus diperiksa kembali untuk meyakinkan bahwa semuanya tampil semenarik mungkin, seimbang dan aman. Yakinkan pula bahwa bumbu-bumbu tambahan sudah termasuk dalam penataan tersebut.

30. Prosedur penataan peralatan makan dan makanannya di atas baki Penyiapan Peralatan Makan di Atas Baki

a. Menyiapkan baki untuk kopi atau teh

Menyiapkan baki untuk kopi atau teh berarti: mengatur semua jenis peralatan/*equipment* dan perlengkapan/*supplies* yang diperlukan di atas “tray” untuk menyajikan kopi/teh kepada para tamu yang ada di kamarnya. Jenis “*equipment & supplies*” yang diperlukan untuk menyajikan *coffee/tea*:

Tea Tray :

- *Tray or salver*
- *Tray cloth*
- *Tea pot*
- *Hot eater jug*
- *Milk/cream juga*
- *Special dish for lemon*
- *Slop basin*
- *Tea strainer*
- *Tea cup and saucer*
- *Tea spoon*

Coffee Tray :

- *Tray or salver*
- *Tray cloth*
- *Coffee cup and saucer*
- *Coffee spoon*

- *Sugar bowl*
- *Coffee pot*
- *Milk/cream jug*

b. Cara mengatur *equipment&supplies* di atas *tray*

- Pilihlah *tray/salver*

Periksalah bahwa *tray* tersebut sudah benar dilihat dari segi benarnya atau jenisnya; apakah *tray/salver* untuk 1 orang, 2 orang dan seterusnya

- Tutuplah *tray* tersebut dengan *cloth*

Lengkapilah dengan *tray cloth* yang cocok dalam ukuran dan permukaan yang rata (*no creases*); karena apabila tidak rata akan mengakibatkan barang-barang letaknya tidak seimbang dan jatuh

- **Isilah** *tray/salver*

Letakkanlah alat-alat seperti misalnya: *tea cup* dengan *saucer* dan *tea spoon*; *sugar bowl* dengan *underliner* dan *tea spoon*; *tea strainer*, *slop basin*, *hot water jug*; *milk jug/cream*, *dish* untuk lemon dalam posisi yang seimbang untuk menghindari ketidak-seimbangan waktu membawanya.

Posisi/letaknya dari “*tea pot/coffee pot*” *hot water jug* dan *milk/cream jug*, berada di sebelah samping dari *tray* dengan mulut dari *pot* tersebut mengarah ke dalam dan pegangan *pot* itu selalu menghadap tamu dengan tujuan untuk lebih mudah menuangkannya. Letakkan *pot* ataupun *jug* seperti ini akan lebih menguntungkan kalau terjadi sesuatu tumpahan.

Selalu harus diingatkan bahwa dalam menempatkan barang-barang ataupun makanan/minuman di atas *tray*, yang paling berat berada di tengah untuk mendapatkan keseimbangan. Untuk minuman panas misalnya: kopi, teh, susu, cream dan lain-lain harus diletakkan paling terakhir di atas *tray* untuk menjaga minuman tersebut tetap panas.

Menyiapkan baki untuk makan pagi

Menyiapkan baki untuk makan pagi (*breakfast*) berarti mengatur semua jenis peralatan dan perlengkapan lainnya di atas baki untuk menyajikan makan pagi kepada para tamu yang ada di kamarnya.

Baik untuk jenis makan pagi yang namanya *Continental breakfast* atau *Full/American breakfast*. Jenis *equipment & s supplies* yang diperlukan untuk menyajikan *breakfast* ini, di atasnya *tray* adalah :

a. *Continental breakfast* :

- *Tray*
- *Tray cloth*

- *B & B plate*
- *B & B knife*
- *Napkin*
- *Bread basket/dessert plate + napkin or toast rack*
- *Butter dish*
- *Preserve dish + tea spoon*
- *Tea/coffee cup, saucer dan tea spoon*
- *Sugar bowl dan tea spoon*
- *Tea pot/coffee pot*
- *Milk cream jug*
- *Special dish* untuk lemon kalau teh yang disajikan. Jika teh yang dipesan sebagai minuman, maka dalam hotel-hotel tertentu ada peralatan tambahannya yaitu : “slop basin dan tea strainer”.

Cara Mengatur

- Pilihlah *tray* sesuai dengan jenis dan ukuran yang tepat.
- Tutuplah *tray* tersebut dengan mempergunakan *tray cloth* yang cocok (*the correct size*); dan yang rata (*no creases*) karena ketidakrataan ini dapat mengakibatkan ketidakseimbangan terhadap barang-barang yang akan ditaruh di atas *tray*.
- Isilah *tray* dengan semua jenis *equipment* dan *supplies* yang diperlukan untuk *continental breakfast*.
 - Letakkan *B & B plate* di bagian tengah bawah *tray*.
 - Taruhlah *napkin* di atas *B & B plate* dan di atas *napkin* taruhlah *B & B knife*.
 - Di sebelah kanan dari *B & B plate* letakkanlah *tea cup* yang telah dilengkapi dengan *saucer tea spoon*.
 - Pada bagian atas dari *saucer & cup* letakkanlah *tea/coffee pot, hot water jug, milk/cream jug, lemon dish, slop basin, tea strainer*, dengan mulutnya/*spout* menghadap ke dalam dan pegangannya/*handle* menghadap ke kanan tamu untuk memudahkan menuangkannya.
 - Sebelah kiri atas dari *B & B plate* letakkan *preserve dish* dan *butter dish*.
 - Dan di tengah-tengah *tray* letakkanlah *sugar bowl* dengan *tea spoon/sugar tongs*.
 - Di sebelah kiri *B & B plate* juga letakkanlah *bread basket/dessert plate* dengan *napkin* untuk menjaga roti tetap panas.



b. ***Full/American breakfast :***

- *Tray*
- *Tray cloth*
- *Dinner knife dan dinner fork*
- *Fish knife dan fish fork (sesuai dengan pesanan)*
- *Dessert spoon dan dessert fork*
- *Dessert knife*
- *B & B plate*
- *Tea cup, saucer, tea spoon*
- *Slop basin*
- *Tea strainer, khusus untuk teh*
- *Milk/cream jug*
- *Lemon dish*
- *Sugar bowl & tea spoon*
- *Tea pot/coffee pot*
- *Butter dish*
- *Preserve dish + tea spoon*
- *Cruets : salt & pepper*
- *Guest napkin*
- *Bread basket/dessert plate + napkin/toast rack*

Cara Mengatur

Pada dasarnya adalah sama dengan menyiapkan baki untuk *Continental breakfast*, walaupun ada beberapa tambahan *equipment* dan *supplies* karena makanan/*items* yang disajikan lebih banyak jenisnya.

- a. Pilihlah *tray* sesuai dengan jenis dan ukuran yang tepat.
- b. Tutuplah *tray* tersebut dengan mempergunakan *tray cloth* yang cocok (*the correct size*); dan yang rata (*no creases*) karena ketidakrataan ini dapat mengakibatkan ketidakseimbangan terhadap barang-barang yang akan ditaruh di atas *tray*.
- c. Isilah *tray* dengan semua jenis *equipment* dan *supplies* yang diperlukan untuk ***Full/American breakfast :***

- Letakkanlah *napkin* di tengah bawah dari *tray*.
- Pasanglah *dinner knife* di sebelah kanan dari *napkin* dan *dinner fork* di sebelah kiri *napkin* kira-kira 1 cm.
- Pasanglah alat-alat yang lain sesuai dengan makanan yang dipesan dan diletakkan sebagaimana kita memasang *cover* pada *restaurant table*.
- Jenis *equipment* maupun *supplies* seperti : *tea cup, saucer, tea spoon, coffee/tea pot, hot water jug, creamer/milk jug, lemon dish, sugar bowl, bread basket* sebagaimana kita menyiapkan alat-alat untuk *continental breakfast*.



31. PENGUMPULAN ORDER/PESANAN TAMU

Bila tray-tray atau trolley-trolley telah diperiksa kembali mengetahui bahwa semua berada dalam keadaan layak pakai, juga peralatan makan dan minum (bila ada) harus dikumpulkan secara seksama dalam keadaan bersih dan rapi juga dengan tambahan bumbu lainnya.

Perlengkapan makanan minum harus diperiksa secara seksama sampai sekecilnya antara lain :

- Temperatur makanan dan minuman
- Ukuran porsi
- Penampilan makanan sesuai dengan resep standarnya
- Informasi mengenai Angur termasuk tahun pembuatannya

Suhu makanan harus diperhitungkan sejak waktu makanan diambil dari dapur sampai dengan waktu pengantaran makanan di depan tamu.

Penutup piring, pemanas makanan dan atau kotak pemanas harus digunakan agar suhu makanan terjaga sebagai mana mestinya.

7. PELAYANAN KE KAMAR TAMU

Memasuki kamar tamu dan menghormati privasi tamu adalah hal yang menjadi batasan penting saat memasuki kamar tamu. Hal tersebut bisa diterapkan pada peraturan perusahaan sebagai salah satu aspek penting dalam pelayanan room service, namun yang lumrah dilakukan adalah :

- Melakukan ketukan secara perlahan.
- Ketuklah pintu dengan sopan sambil mengucapkan room service dengan jelas dan tegas, sekedar mengingatkan bahwa suara anda harus bisa terdengar dari balik pintu yang tertutup.
- Dengarkan jawaban dengan seksama, sikap menunggu diluar kamar atau dilorong. Bila belum ada jawaban dari tamu, ketuk dan ucapkan kembali hingga mendapatkan jawaban. Biarkan tamu yang membukakan pintunya atau anda dipersilahkan masuk.
- Saat anda masuk kamar, sapa tamu dengan mengucapkan namanya ; selamat pagi, nona tan, ini sarapan anda “ atau dengan kata-kata lain yang ramah untuk suatu percakapan. Dilanjutkan dengan menggunakan nama kecil tamu diluar ketentuan prosedur room service.

32. PENAMPILAN MAKANAN DAN MINUMAN ROOM SERVICE

Tepatnya kapan dan dimana nampan/tray diletakkan atau perangkat makan trolley diletakkan sangat beragam, tergantung pada kondisi dan situasi dari perlengkapan yang akan digunakan itu sendiri, tata letak kamar, letak perabotan di kamar serta permintaan dari tamunya sendiri. Namun pada beberapa perusahaan terdapat beberapa aturan yang harus dipatuhi, bahwa hal tersebut harus dilakukan berdasarkan pada permintaan tamu.

- Yakinkan kembali bahwa tray atau trolley ditempatkan pada tempat yang diinginkan tamu.
- Siapkan perlengkapan tanpa melupakan keamanan barang-barang tersebut. Beritahu tamu bila ada beberapa peralatan yang bisa membahayakan tamu seperti kotak pemanas atau pot kopi yang panas bila disentuh.
- Tempatkan perabotan secara benar dan tepat.
- Nyalakan lilin bila memungkinkan.
- Jelaskan isi tray atau trolley
- Layani penyajian makanan dan minuman sesuai dengan peraturan perusahaan.
- Tanyakan pada tamu kalau masih ada beberapa hal yang perlu dipesan lagi.
- Serahkan kwitansi untuk ditanda tangani
- Terangkan dengan jelas tata cara pembersihan peralatan. Sebagian tamu mungkin akan menaruh tray atau trolley keluar kamar bila mereka telah selesai.
- Ucapkan kata perpisahan dengan sopan dan tinggalkan kamar dengan tenang.
- Adakan pengecekan barang bekas makanan pada lantai atau lorong luar kamar dan angkat tray atau trolley yang mungkin telah ditaruh disana.
- Kirimkan kwitansi yang telah ditanda tangani kepada kasir atau departemen yang terkait sesuai peraturan perusahaan.

9. PEMBERSIHAN RUANGAN-RUANGAN ROOM SERVICE

Sebagai catatan, bahwa tray dan trolley akan selalu ditempatkan diluar kamar tamu. Hal ini penting karena mereka ingin barang-barang kotor dan berantakan tersebut segera dibersihkan yang ditinggalkan pada lantai atau lorong sehingga dapat mengundang hal-hal buruk bagi perusahaan.

Kerjasama yang baik dan jalur komunikasi yang erat antara Housekeeping dan Room Service Departemen harus dijaga baik sehingga barang-barang kotor yang ada dilantai atau lorong dapat segera dibersihkan. Hal tersebut merupakan kombinasi antara sistem dan prosedur yang baik bagi lingkungan kerjanya dan inisiatif dari masing-masing individu.

Pada beberapa perusahaan hanya terdapat sedikit perbedaan dalam prosedur kerja, namun biasanya pada proses pengambilan pesanan tamu yang dicatat dalam kertas atau lembaran daftar yang tersedia seperti :

- Tanggal
- Nomor kamar
- Tray atau trolley yang akan digunakan (biasanya digunakan kode seperti T untuk Trolley dan O untuk Tray)
- Waktu pesanan di terima
- Waktu pengiriman
- Orang uang mengantarkan pesanan
- Jam pengambilan kembali peralatan kotor

Petugas penerima pesanan Room Service adalah petugas yang bertanggung jawab atas pengawasan prosedur pelayanan dilantai dan untuk memerintahkan staf untuk membersihkan kamar atau lantai.

Sebagai tambahan bahwa seharusnya setiap lantai diperiksa kembali secara reguler paling tidak sejam sekali untuk memastikan bahwa tray dan trolley bekas serta barang-barang lainnya harus segera diangkat dan bersihkan.

Petugas Housekeeping harus memberitahu Room Service bila dan kapan barang-barang bekas harus diangkat dari kamar-kamar dan lantai-lantai. Jadi koordinasi yang erat antara Room Service dan Housekeeping mutlak diperhatikan.

Bila kamar atau lantai telah dibersihkan dan barang bekas, petugas penerima pesanan harus diinformasikan juga. Lantai harus dibersihkan dengan cepat dan tidak berisik, tapi sementara itu juga petugas harus memastikan bahwa peralatan dan perlengkapan diletakkan pada tempat yang aman, sehingga saat diangkat tidak tumpah atau pecah. Makanan dan minuman yang tidak termakan, peralatan makan, tray dan trolley sekaligus dibersihkan dari lantai dan dikembalikan ke Room Service dengan bantuan lift pelayanan.

10. PEMBERSIHAN DAN PENYIMPANAN

Tray dan trolley harus dibawa ke arena pencucian. Sisa-sisa makanan dibuang dan peralatan pelayanan makanan harus dicuci.

Tray dan trolley harus dicuci dan ditiriskan di tempat aman dan bersih sesuai dengan peraturan perusahaan.

Hal tersebut juga termasuk prosedur untuk :

1. Tray bersih dan trolley yang telah bersih dan kering harus diganti secara benar dengan trolley yang tidak dapat digunakan diruangan Pantry Room Service.
2. Persediaan seluruh peralatan harus dicek dengan persediaan awal dan permintaan tambahan peralatan yang disesuaikan dengan kebutuhan standar perusahaan.